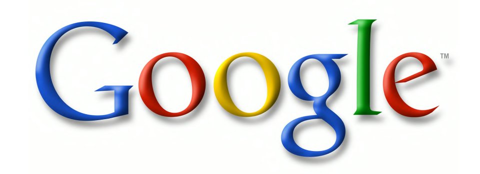


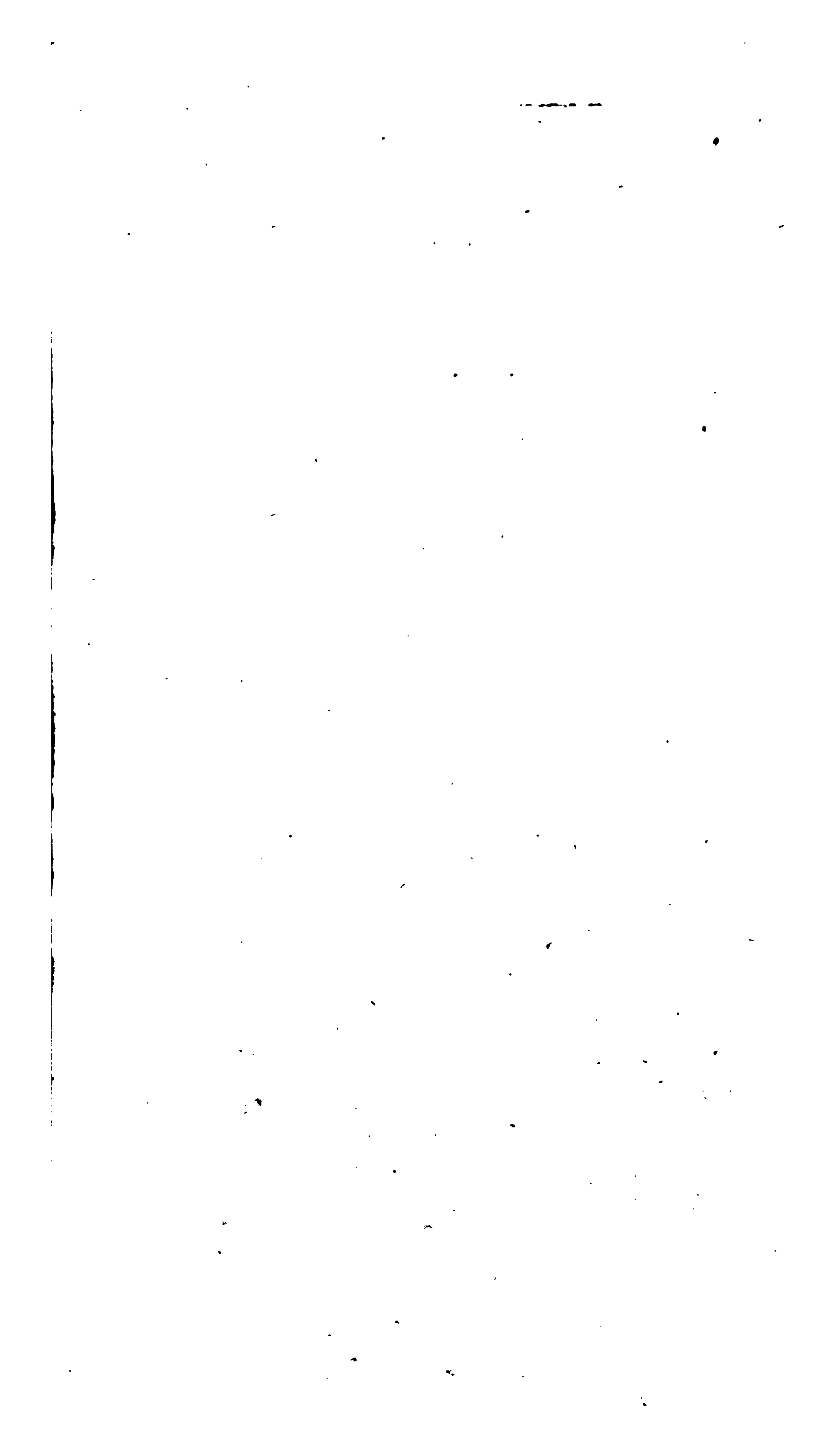

HARVARD UNIVERSITY
ARNOLD ARBORETUM
PRESENTED BY CHARLES SPRAGUE SARGENT
1892

Inhalt des 22. Bandes.

Seite

Naturgeschichte

Kastanien





ETIENNE CALVEL

von Toulouse.

Der teutsche Obstgärtner

oder

gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen, verfasset von einigen practischen Freunden der Obstcultur,

und herausgegeben

von

J. V. Sickler.

Zwei und zwanzigster Band.



Mit ausgemahlten und schwarzen Kupfern.

Weimar,
im Verlage des L. Industrie-Comptoirs 1804.

Der teutsche Obstgärtner.

Zwei und zwanzigsten Bandes, Erstes Stück. 1804.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

(Fortsetzung von S. 264 des vor. Bandes.)

12. Des Kastanienbaums.

Der Kastanienbaum ist zwar in Teutschland keiner von den jungen Bäumen, die so häufig wie die meisten andern Obst- und Fruchtbäume gezogen werden; aber nicht darum weil er sein Gedeihen nicht darinnen fände, oder das Klima

ihm nicht günstig wäre, sondern weil man noch zu wenige Versuche damit angestellt hat; denn da wo man sie wünschte und gehörig anstellte, hat er auch der Erwartung entsprochen. Freilich sind die südlichern Gegenden mehr für ihn als die nördlichern, und je näher er denen stehet, desto besser gedeiht er. Vielleicht rührt dessen geringere Anpflanzung auch daher, weil wir sein Bedürfniß weniger fühlen, als anderwärts, oder weil der Baum so viel Raum einnimmt, wenn man ihn hie und da noch in Gärten oder Felder pflanzen wollte, um Frucht von ihm zu gewinnen. Indessen giebt es doch noch hie und da beträchtliche Anpflanzungen von Kastanienbäumen in Teutschland, besonders am Rhein, und Herr Oberpfarrer Christ sagt: daß man die besten und schmackhaftesten in seiner Gegend, besonders zu Kronenberg an der Höhe zöge. In Meißen ist das Miltitzer Kastanienwäldchen vorzüglich berühmt. Auch hier sind Kastanienbäume gezogen worden, aber mehr der Seltenheit wegen als zum Nutzen.

Ehemals sollen dergleichen Bäume sehr viele in England, und besonders in der Gegend um London gewachsen seyn, und Philipp Miller im ersten Theil seines Gärtnerlexikons sagt Seite 586, daß man zu seiner Zeit Häuser in London angetroffen, die davon gebaut gewesen waren, und noch fänden sich einige alte abgestandene Kastanienbäume in den nicht weit von London entfernten Holzungen und Gehegen, welche deutlich bewiesen, daß dieser Baum in dieser Gegend kein Fremdling sey. Wie er und zwar in so großer Anzahl dahin gekommen sey, da diese Weltgegend gewiß sein Geburtsland nicht ist, läßt sich jetzt nicht ausmachen.

Als sein Geburtsland sieht man Griechenland, und zwar Thessalien an, wo er seinen Namen von einer alten Stadt darinnen, Kastana, erhalten haben soll. Er kann aber eben sowohl der Stadt selbst diesen Namen gegeben haben, welches noch etwas wahrscheinlicher ist. Man hat ihn aber auch in den ältesten Zeiten in Persien und China, besonders in den südlichen Gegenden gefunden, und findet ihn auch noch in denselben.

Wenn hier von Kastanienbäumen gesprochen wird, so ist die Rede von dem guten Gartenkastanienbaum, und nicht von den wilden, deren es in Teutschland unzählige giebt, und zu Alleen und schattigte Oerter zu machen vielfältig gebraucht werden. Der gute Kastanienbaum heißt nach Linné Fagus Castanea Lateinisch; Englisch: the Chesnut-tree; Französisch: Le Châtaigni; Italienisch: Castagne. rc.

Miller charakterisiret ihn in seinem Gärtnerlexikon Theil I. Seite 583 also: Es giebt männliche und weibliche Blüten an dem nämlichen Baum. Bisweilen sind dieselben etwas von einander entfernet, manchmal stehen sie aber ganz nahe bei einander. Die männlichen Blüten stehen an einer langen Schnur, und bilden eine Art eines Kätzleins. Ein jedes von diesen Blümlein hat einen einblättrigen Kelch, der in 5 Theile zerschnitten ist. Sie haben keine Blumenblätter, sondern zehen bis zwölf borstige Staubfäden, die sich mit länglichen Kölblein endigen. Die weiblichen Blumen haben ebenfalls einen blättrigen Kelch, der in vier Theile getheilt ist. Sie haben keine Blumenblätter, sondern einen an dem Kelch befestigten Eierstock,

welcher drei Griffel, die mit rückwärts gebogenen Narben gekrönt sind, unterstützet. Aus dem Eierstock der sich an der Basis des Kelchs befindet, wird eine runde Frucht, die mit weichen Dornen besetzt ist, und eine oder auch mehrere Nüsse in sich schließet.

Dieses Pflanzengeschlecht hat der Ritter von Linné in dem achten Abschnitt seiner ein und zwanzigsten Klasse gesetzet, die er Monoecia Polyandria nennt, weil die Pflanzen in diesem Abschnitt, männliche und weibliche Blumen, die männliche Blumen aber viele Staubfäden haben. Er hat aber dieses Geschlecht zu den fagus gezählt, und aus beiden nur ein einziges Geschlecht gemacht, und folglich diesen Namen gänzlich ausgemerzet. Allein da die männlichen Blüten des Kastanienbaums lange Kätzlein bilden; die Blüten aber der Buchen kugelrund sind, so verdienen sie auch billig von einander abgesondert zu werden. Ich habe dieses auch darum gethan, damit ich den gemeinen Lesern desto verständlicher seyn möchte.

Der Sorten des Kastanienbaums führt Miller nach dem Linné drei an.

1) Castanea (sativa) foliis lanceolatis acuminato-serratis subtus nudis. Die Kastanie mit lanzenförmigen Blättern, die scharf sägeförmig gezahnt und auf der untern Seite nackt sind. Castanea sativa C. B. P. 415. Die gemeine Kastanie.

2) Castanea (pumila) foliis lanceolato-ovatis, amentis filiformibus nodosis. Die Kastanie mit ei-

runden lanzenförmigen Blättern, die scharf sägeförmig gezahnt, und auf der untern Seite wolligt sind, mit einem zarten knotigen Kätzlein. Castanea pumila Virginiana, racemoso fructu, parvo, in singulis capsulis echinato unico. Pluk Al. 90. the Chinquapin.

3) Castanea (Sloanea) foliis oblongo avatis, fructu rotundo maximo echinato. Die Kastanie mit länglichten, eirunden Blättern und einer sehr großen Frucht. Sloanea amplis Castaneae foliis, fructu echinato. Plum. Nov. Gen. 49.

Zu diesen drei Sorten führt Christ (Seite 715. Theil IV. Cap. II. H. B. über O. B. Z.) noch folgende als Spielarten an:

1) Die Maronen. Italienische Kastanien. Marons und sagt von ihnen: diese Kastanienbäume, welche hier von denen aus Italien gesandten Früchten erzogen werden, tragen nicht nur Früchte von eben der Größe, sondern auch noch schmackhaftere und bessere Früchte, weil sie wie vorhin erwähnet worden, durch die mäßigere Hitze unseres Klima nicht so mehlig und ausgetrocknet werden. Gleichwohl haben sie die hiesigen Einwohner wieder stark abgehen lassen, weil der Baum nicht so ergiebig ist an Früchten, als die gewöhnlichen Kastanien, und ihr wenigerer Ertrag durch den Preis nicht ersetzt wird, weil — sie nicht Italienisch heißen.

2) Die gepfropfte oder veredelte Kastanie. Diese kommt jener bei an Größe und Güte, und der Baum ist fruchtbarer und ergiebiger.

3) Die gewöhnliche Kastanie. In Ansehung ihrer Größe sind sie sehr verschieden, auf einem und demselben Baum, wovon meist die Ursach ist, daß, weil öfters in einem Gehäus da gewöhnlich drei Früchte stecken, eine oder zweie taub werden, die eine oder zwei übrig gebliebene sowohl mehr Raum zu ihrer Ausdehnung, als auch mehr Saft zu ihrer Nahrung erhalten. Es giebt aber Spielarten da Bäume von Natur große dieser Art bringen, und solche, welche allermeist kleine tragen.

4) Frühkastanien. Eben diese, nur daß sie um vierzehen Tage früher reif werden.

5) Zwiebelkastanien. Eine Spielart, deren Gestalt gewöhnlich rundlich ist, nach Form einer Zwiebel, und sind gewöhnlich nur ein oder zwei Früchte in jedem Gehäus; übrigens von gleicher Güte.

Dieses sind wohl die verschiedenen Varietäten, auf welche Miller bei Beschreibung der ersten von ihm angeführten Sorte zielet, wo er aber auch noch insbesondere eines Kastanienbaumes mit schäckigten Blättern gedenket, welche in den Pflanzschulen aus Kuriosität gezogen werden. Man zieht sie, sagt er, durch das Okuliren und Pfropfen auf gemeine Kastanienbäume, wobei auf die nämliche Art wie bei andern Fruchtbäumen verfahren wird. Diese bunten Bäume und Pflanzen, werden aber gegenwärtig nicht mehr so viel geachtet, wie vor einigen Jahren.

Die zwergästige Kastanie, deren in den meisten Büchern Meldung geschiehet (fährt Miller fort und spricht),

halte ich nur für eine Varietät von der gemeinen Sorte. Denn Dr. Boerhaave hat mir in seinem Garten bei Leyden einige junge Bäume gezeigt, welche er aus Nüssen gezogen die ihm Micheli aus Florenz, als die Frucht der Zwergkastanie zugeschickt hatte, allein es war zwischen diesen und einigen andern Bäumen, die von den Nüssen der größern Sorte gezogen worden waren, nicht der geringste Unterschied zu bemerken.

Die dritte Sorte wächst in Südkarolina. Von daher hat der Herzog von Bedford vor einigen Jahren einige Früchte mit ihrer äußern Hülse geschickt bekommen. Diese waren so groß und rund wie ein Ball, und über und über wie ein Igel mit Stacheln besetzt. Die Kapseln waren regelmäßig in vier Zellen abgetheilt, und in einer jeglichen davon waren vier kleine Kastanien enthalten. Ich stellte um diese Zeit eine Vergleichung zwischen diesen und des P. Plumier Beschreibung und Abbildung derjenigen Pflanze an, die er uns unter dem Namen Sloanea mittheilte, und fand daß sie genau mit einander überein stimmten, und da ich den Kasten durchsuchte, in welchen jene gesendet wurden, fand ich einige von den Blättern des Baumes, die ebenfalls genau mit seiner Beschreibung überein kamen, welches mich in meiner Meinung noch mehr bestärkte. Da ich nun keinen andern Unterschied zwischen der Frucht dieser und der gemeinen Kastanie gefunden, als daß jene vier regelmäßige Zellen hat, die durch Abtheilungen von einander abgesondert sind, da hingegen die Frucht der Kastanie deren insgemein nur drei hat; so habe ich sie auch nicht trennen wollen, gewiß überzeugt, daß mich diesfalls fernerweitige Wahrnehmungen rechtfertigen werden.

Es wird zwar nicht angezeigt, wo der P. Plumier diesen Baum wild wachsend angetroffen hat; doch ist solches wahrscheinlich in Louisiana gewesen. Ich glaube nicht, daß er denselben auf einer von den Westindischen Inseln gefunden habe, als woselbst die Hitze zu groß ist, als daß dieser Baum daselbst fortkommen könne, ohngeachtet diese Sorte sehr zart ist, wenn sie noch jung ist; denn zwei bis drei junge Pflanzen, welche in England gezogen wurden, überlebten den dritten Winter nicht.

Die Kastanienbäume werden aus ihren Früchten gezogen, aber so, daß sie nie im Herbste, sondern erst im Frühjahre gelegt werden. Da der Kern nußartig ist, so haben sie sehr viel Feinde, und besonders die Mäuse, die sie aufsuchen und ihnen nachtheilig werden. Daher thut man am besten, man legt sie den Winter über in feuchten Sand, und läßt sie wo möglich etwas keimen, oder wenigstens so weit kommen, daß sich der Keim leicht und bald ganz entwickeln kann. Man wird aber wohlthun, ehe man sie einlegt, ins Wasser zu werfen, und durch das oben Aufschwimmen oder Sinken, ihre Güte zu prüfen. Die Schwimmenden müssen als untauglich hinweg geworfen werden.

Die besten Kastanien erhält man zu Saamen aus Italien, Spanien und Portugall, die man aber dazu verschreiben muß, sonst läuft man Gefahr, im Backofen gedürrte zu erhalten, welches denjenigen widerfährt, die man zum Verkauf versendet, damit sie nicht etwan unterwegens, wenn sie an feuchten Oertern aufbehalten werden, keimen, und dadurch ihre Güte verlieren.

Die Beete auf die man die Kastaniennüsse legt, werden eben so zubereitet wie andere Beete in der Kernschule zur Erziehung der gewöhnlichen Kernreiser zum Versetzen in die Baumschule. Wenn man sie legt, thut man wohl, wenn man mit einer Kelle eine vier Zoll tiefe Furche macht, wie bei den wälschen Bohnen, in welche man die Kastanien vier Zoll weit von einander setzt, so daß ihr Auge oben zu stehen kommt, alsdann bedeckt man sie mit Erde, und machet sechs Zoll von der vorigen eine neue Furche und verfährt wie vorher, so daß auf einem Beete drei bis vier Reihen sind, zwischen jedem Beete aber muß ein, ein Schuh breiter Weg sich befinden damit man darzwischen kommen, und die aufgegangenen Kastanien vom Unkraute gereiniget werden können. Im April werden die Kastanien aufgehen, wenn sie an heitern und bequemen Tagen und halb gekeimt gelegt worden sind; aber von ihrem Legen an muß man oft nach ihnen sehen, um sie gegen ihre Feinde zu schützen, oder sonstigen zufälligen Nachtheil durch die Witterung zu bewahren. Dieses ist die gewöhnliche ordentliche Behandlung; hier haben sie sich auch gefallen lassen, auf wund gemachte Plätze in einem Fichtenwäldchen, welches man nach und nach in ein Kastanienwäldchen umschaffen wollte, legen zu lassen, doch vorher auch etwas gekeimt, und es sind daraus schon mehrere schön und groß gewachsene Kastanienbäume entstanden.

Wenn die Kastanien zwei Jahre auf diesen Beeten gestanden haben, so werden sie in die Baumschule zwei Schuhe aus einander gesetzt. Die beste Zeit dazu ist der Oktober, oder das Ende des Februars. Beim Versetzen muß man sie mit Vorsicht behandeln damit ihre Würzeln nicht beschädiget

werden, und sie zu lange aus der Erde bleiben. Sollten diese Bäume eine gerade auslaufende Spießwurzel haben, so muß sie abgeschnitten werden, sonderlich wenn man sie wieder versetzen wollte. Dadurch macht man daß sie Seitenwurzeln treiben und nicht so leicht umschlagen, wenn man sie das letzte mal versetzt.

Insgemein läßt man sie in dieser Baumschule, drei bis vier Jahre lang stehen, nachdem sie nämlich zunehmen; je jünger sie aber, wenn sie zu Bauholz bestimmt werden sollten, versetzt werden, desto besser ist es. Während dieser Zeit muß man sie sorgsam vom Unkraut säubern und die Seitenäste wegnehmen, welche sie im aufrechten Wachsthume hindern würden. Wenn man findet, daß einige derselben kaum wachsen wollen, weil der obere Trieb Schaden gelitten, oder auch um eines andern Zufalls willen, so kann man ein Jahr nach dem Versetzen, im März, dieselben bis an das an dem Boden zunächst stehende Auge abschneiden, wodurch man macht, daß sie einen starken geraden Schossen treiben, und hernach können schöne gerade Bäume daraus gezogen werden. Doch darf man dieses nur alsdann thun, wenn die Pflanzen ihren Haupttrieb verloren haben. Denn wären auch die Stämme dieser Bäume noch so krumm, welches sich insgemein so befindet, wenn sie noch jung sind, so wachsen sie doch, wenn man sie versetzet und sie Raum zum Wachsen haben, mit zunehmender Gröſse auch immer aufrechter und ihre Stämme werden gerade, wie ich vielmals in grossen Pflanzplätzen gesehen habe.

Indem man aber dieses thut, muß man sich in acht nehmen, daß ihre Wurzeln nicht beschädiget werden, als

wovon sie leicht verderben könnten. Diese Bäume haben keinen andern Dünger als den ihrer eigenen Blätter nöthig, die man auf dem Boden soll verfaulen lassen. Und im Frühjahre muß man den Boden ein wenig auflockern, und dieselben zwischen den Wurzeln hinein scharren, aber nicht zu nahe an den Bäumen, welches ihren jungen Zasern schädlich seyn könnte.

Nachdem sie drei oder vier Jahre in der Baumschule gestanden, können sie versetzt werden. Da ihre Bestimmung, da wo sie gut fortkommen und einheimisch sind, zwiefach ist, nämlich theils zum Fruchttragen, theils zum Bauholz worzu es sich so gut brauchen lassen soll, so ist auch die Behandlung in diesem Falle verschieden. Viele von denen die zum Fruchttragen bestimmt sind, werden in der Baumschule erst noch veredelt. Der Herr Oberpfarrer Christ, sagt in seinem H. B. der Obstbaumzucht Theil IV. Kap. 11. §. 2. Seite 712 folgendes hierüber. Er, der Kastanienbaum kann auch durch Pfropfen und Okuliren veredelt werden, letzteres geschiehet um und nach Johannis, das Pfropfen aber im späten Frühjahre gegen das Ende des Aprils, nachdem die Witterung ist. Denn er bekommt den Saft spät, und um und nach Johannis, weil er zuvor Sommerlatten haben muß, an welchen die Blüten und Früchte hervor kommen. Allein im Pfropfen mißlingt er gar häufig. Ich habe deßfalls zwei Ursachen entdeckt, welche das Pfropfen der Kastanienbäume erschweren, oder das Anwachsen der Reiser verhindern. Die erste ist die starke Lohe, der ätzende Saft, den dieser Baum bei sich führet, und sich in die Pfropfwunde ergießt, und die zweite das willige Spalten des Baumes, indem er gar gerne reißt, und wenn alsdann

der Keil am Pfropfreis den Spalt nicht ausfüllt, so kann er bei solcher Hohlung nicht fortkommen. Aber diese Hindernisse können durch folgende Mittel und Behandlung gehoben werden. Erstere durch die überaus gute und heilsame Baumkütte, welche von mir beschrieben und empfohlen worden, welche die Lohe zurück hält und seine schädliche Ergießung hindert; die zweite aber, daß auch der Spalt nicht allzu weit aufreißt, wird dadurch gehoben, daß man zuerst das zu pfropfende Stämmchen (wenn man ihm ja zwei Reiser aufsetzen will,) oder an einem Baume, der schon die Krone hat, den Ast unterbindet, damit der Spalt nicht weiter reißen kann, als er soll; alsdann aber, daß man auch an das Pfropfreis, einen starken langen Keil schneide, der den ganzen Spalt gehörig ausfülle. Aber glücklicher geht es mit dem Pfropfen, mit einem Reis und mit einem einseitigen Spalt, nach der schon bekannten Weise.

Von den Pfropfreisern ist dabei zu merken, daß darzu keine Reiser und Sommerschosse von alten Bäumen taugen, weil sie außer der obersten Knospe selten Augen haben, die nicht entweder männliche oder weibliche Blütenknospen sind, sondern man muß zu Pfropfreisern entweder solche Sommerschosse aufsuchen, die an jungen Kastanienbäumen zu finden, oder neue Triebe und Ausschläge von abgestümpften Bäumen großer Sorten Kastanien (da der Kastanienbaum das Abwerfen und Stümpfen, wie der Nußbaum verträgt), oder von Wurzelschossen solcher Bäume, als welche eben so gute Bäume machen. Nur solche dienen auch zum Kopuliren des Baumes, man findet aber nur sehr wenige Reiser die auf einander desfalls passen; viele sind eckigt. Das

Okuliren ist das Zuträglichste, wodurch die schönsten und besten Bäume erzogen werden. Es kann geschehen, entweder aufs schlafende Auge um Jakobi, oder aufs treibende Auge im April, das rathsamer ist als um Johannis. Darzu wählt man junge ausgesetzte Stämmchen, deren letzter Trieb und Gipfel rund und nicht eckigt ist (wie viele beschaffen sind), und setzet ihnen Augen mit Holz von Reisern ein, die vorhin zum Pfropfen der Kastanienbäume sind gemeldet worden. Solche veredelte Kastanienbäume tragen die schönsten Früchte, welche den Italienischen Maronen den Rang streitig machen; indem sie eben so groß werden und dabei im Geschmacke vorzüglicher, da die Sonnenhitze unseres Klimas sie nicht so trocken und mehligt machet als jenes.

Was ihre Früchte, die sie hervor bringen, anlangt, fährt Hr. Oberpf. Christ fort, so werden sie abgeschwungen, und noch in ihren stachlichten Gehäusen liegend, werden sie in Sand gestopft und zu Hause im Keller in alte Fässer oder in eine Ecke geschüttet, bis sie noch sämmtlich reif, das ist, was noch zum Theil weiß ist, braun werde, und man sich Zeit nehmen kann, sie auszumachen. Solches geschieht auf die Weise; daß man einen Haufen solcher Kastanien in den Gehäusen auf den Stubenboden hinschüttet, sodann mit Hölzern sie klopft, und sie gleichsam drischet, damit die Früchte aus ihren Kapseln fallen, worauf dann die leeren Häuser abgelesen und die Kastanien gesammelt werden. Diese kommen sodann wieder in den Keller, weil sie so erst in der Luft austrocknen, hart und leicht werden. So halten sie sich bis Weihnachten und länger. Gegen Lichtmeß aber fangen sie an auszuwachsen. Will man sie

nun gerne länger frisch aufbehalten, so lässet man einige in ihren stachlichten Häusern an einem trocknen Orte im Keller liegen, da sie sich bis Ostern halten. Zum Gebrauch in der Küche sie aufzubewahren, werden die Kastanien geschälet, auf dem Ofen getrocknet, und in Schachteln aufgehoben, sodann Abends zuvor, ehe sie gebraucht werden in warmes Wasser eingeweichet. Dem Frost sind die frischen Kastanien sehr ausgesetzt, deswegen man sie auch nur im Keller verwahrt.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Aepfel-Sorten.

No. CXIII. Der gelbe Audacker.*) (Taf. 1.)

Frucht.

Ein hier in Westphalen einheimischer, seit mehreren hundert Jahren bekannter und allgemein geschätzter Apfel; da er in allen hiesigen Baumgärten angetroffen wird.

Seine Höhe beträgt zwei und einen drittel Zoll, und in der Breite, die in die Mitte der Frucht fällt, mißt er drei

*) Vom Hrn. Rochol in Soest.

drei Zoll. Er gehöret demnach unter die vier platten Aepfel der siebenten Klasse, erster Ordnung. Von seiner stärksten Breite gegen den Kelch hin, wölbet er sich etwas hoch, und hat dann um den Kelch eine kleine Fläche, auf welcher der Kelch in einer geräumigen Vertiefung sitzt, und mit einigen zarten Falten und Beulen umgeben ist. Gegen den Stiel wölbet er sich flach ab. Die Stielhöhle ist geräumig, aber nicht tief. Der kurze fleischigte Stiel ragt nicht über die Frucht hervor. Der Fruchtknoten ist vielmehr in die Höhle hinein gewachsen.

Die Grundfarbe der glatten, dünnen, pergamentartigen Schale ist auf dem Baume strohgelb, welche sich aber auf dem Lager in das schönste Gelb verwandelt. Auf der Sonnenseite ist sie roth verwaschen, und überher mit zarten grauen Pünktchen bestreut. Zuweilen sind einige Früchte mit Rostflecken und grauen Warzen bezeichnet. Die Stielhöhle ist mit einem großen, grauen, regelmäßig gezeichneten Stern überzogen, dessen Strahlen sich über die ganze Unterfläche der Frucht ausdehnen.

Das Fleisch ist weißgelb, kräftig, voller Saft, und von reizendem gewürzhaften Geschmacke und angenehmen Geruche. Er zeitigt im December und behält seinen Wohlgeschmack bis im Februar, dauert zwar wohl noch einige Monate länger, wird aber dann mehligt und verlieret seinen Wohlgeschmack. Das Kernhaus ist klein, die fünf Kernkammern sind geschlossen und enthalten viele kleine, platte, stumpfspitze Kerne.

Ein schöner Tafelapfel und vortrefflich zu Compots.

Der Baum

hat einen schönen, von allen Aepfelbäumen sich unterscheidenden Wuchs, er erlangt eine ansehnliche Größe, seine Zweige wachsen aufrecht, weit von einander und bilden eine halb pyramidenförmige Krone, die, obgleich die Zweige gut belaubt sind, durchsichtig ist.

Er ist ausserordentlich fruchtbar und fehlet kein Jahr, nur Schade daß viele seiner Früchte vor der Zeit der Reife abfallen, welches man wegen der kurzen, so dicht ans Fruchtholz sitzenden Stiele vermuthen sollte.

Das Blatt

ist auf der oberen Seite dunkel und auf der unteren hellgrün, 3 Zoll lang, 1¼ Zoll breit, oval, weitläuftig gerippt, fein und scharf gezähnt. Der Blattstiel ist dünn und 1 Zoll lang.

Vergleichungen.

Mit dem grünen und rothen Audacker hat er viel Aehnliches, er ist aber wohlschmeckender als der grüne, wogegen ihn dieser an Dauer übertrifft; auch besitzen wir einen Sommer Audacker mit dem er viel Aehnliches hat, nur daß dieser im August zeitigt, und wie alle Sommerfrüchte von keiner langen Dauer ist. Sonst ist aller Wahrscheinlichkeit nach sein Vaterland das des gelben Audackers.

Rochol.

No. CXIV. Der schöne Platthartig. *) (Taf. 2.)

Frucht.

Ein ansehnlich großer, schöner bunter Winterstreifling, nur Schade, daß seine innere Güte nicht mit seiner äußern Schönheit in Verhältniß steht. Er hat seine größte Breite in der Mitte seiner Länge, und rundet sich nach der Blume, so wie nach dem Stiele, fast gleichförmig kurz und platt ab, so daß sich die Wölbungen nach unten und oben sehr ähnlichen. Nur bei kleinern, etwas unvollkommenen Früchten, ist die Blumenfläche etwas schmäler, als der Untertheil des Apfels. Eine vollkommene Frucht mißt in der Höhe 4 und ½ Zoll und in der Breite 5 und ½ Zoll und gehört daher nach der Formentafel des T. O. G. zu Figur 5. Classe III. zu den plattrunden Aepfeln. Er hat keine wahren Rippen auf dem Bauche, sondern zuweilen bloß einige angeschwollene Erhabenheiten, doch finden sich fast an jeder Frucht einige rinnenförmige Vertiefungen in den Blumenrand eingeschnitten, gleichsam als wenn der kreisförmige Wall einige Mal eingesunken wäre. Die große Blume steht in einer tiefen, und sehr weiten Einsenkung. Die vertrockneten, schwarzen Sternblättchen verschließen nicht sowohl, sondern liegen vielmehr größtentheils zerbröckelt über der geräumigen und tiefen Oeffnung. Fast noch weiter und tiefer ist die grau-ausgefütterte Höhle des kurzen, aber starken holzigen Stiels, der selten aus ihr herausgeht, und kaum der Frucht gleich steht. Die Grundfarbe ist vom Baume weg, grün-

*) Vom Hrn. Mag. Bayer in Meißen.

lich weiß, und wird auf dem Lager strohgelb. Die schönen karmoisinrothen Streifen nehmen leicht ⅔ der Frucht ein; sie sind sehr breit und stark, aber kurz, stehen bald etwas getrennt, bald so dicht, daß sie in einander verlaufen, und ein Ganzes werden wollen. Die Zwischenräume, welche sie übrig lassen, sind von einem zärtern, durchsichtigern, verwaschenem Roth, das die Grundfarbe nicht sowohl verdrängt, als vielmehr nur verschleiert. Ist eine Strecke recht stark geröthet, so finden sich gewöhnlich eine Anzahl weißgelber Punkte darinne, doch nicht allemal. Auch einige wenige graue entdeckt der genaue Sucher. Baumflecke von ansehnlicher Größe, aber auch wieder kleine, die sich der Größe nach, von gewöhnlichen Punkten kaum unterscheiden lassen, sind nicht selten. Das Kernhaus ist sehr breit und niedrig, 3 Zoll breit 1 und ½ Zoll hoch. Die Kammern verschlossen, die zimmtbraunen Kerne dicke und kurz, und nicht zahlreich. Der Apfel hat ein weißes, feinkörniges, mildes Fleisch, mit wenigem, süßsäuerlichem, wäßrigem Safte angefüllt, von gemeinem Geschmack. Daher empfiehlt er sich nicht zum frischen Genuß, sondern nur zum wirthschaftlichem Gebrauche. Er reift im December und läßt sich bis Ostern erhalten, doch ist er, wenn der Baum feucht steht, zur Fäulniß geneigt.

Der Baum

wächst in seiner Jugend lebhaft, wird aber doch nicht sehr groß. Die Zweige sind stark, gehen nicht weit abstehend vom Baum in die Luft und bilden eine ziemlich hohe Kugel. Lange und kurze Fruchtspieße wechseln sehr ordentlich mit einander ab, stehen aber sehr nahe beisammen.

Der Baum ist sehr fruchtbar, doch kann man sich nur ein Jahr ums andere eine recht reichliche Erndte versprechen. Die Sommerschossen sind lang und stark, von braunrother Farbe, häufig aber fein weiß punktirt, mit einem feinen, oft wie zerrissenen Silberhäutchen überzogen. Die Laubaugen sind groß und stark, stumpfspitzig, breit, fest ans Holz angedrückt. Die Augenträger stark und dreirippig.

Das Blatt

ist nach Verhältniß der Früchte nur von mäßiger Größe, doch ansehnlich, in der Mitte am breitesten, und rundet sich nach beiden Enden ziemlich gleichförmig ab, so daß es völlig eirund erscheint, wenn man sich die kleine angesetzte Spitze wegdenkt. Die beiden Seiten neigen sich gegen einander, wie viele Birnblätter thun, wodurch es rinnenförmig wird. Die Zahnung ist scharf, schön gleich und geht nur mäßig tief. Der Blattstiel ist sehr stark, nicht lang, daher stehen die Blätter sehr steif. Die Nebenblättchen sind sehr schmal und kurz. Die obere Seite ist dunkelgrün von Farbe, mattglänzend; die untere etwas weniges weißwollig.

Nach Diels System gehört er in die erste Ordnung der fünften Klasse zu den platten Streiflingen.

C. M. Beyer.

III.

Birn-Sorten.

No. CXVIII. Die Holländische Butterbirn. (Taf. 3.)

Frz. Beurrée d'Hollande.

Frucht.

Diese Frucht ist länglich oder vielmehr kegelförmig. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte der Hälfte ihrer Länge die nach der Blume zugehet; von dieser rundet sie sich zu, und auf ihrer Rundung befindet sich die Blume nur ganz flach eingesenket. Sie ist offen, geräumlich und tief, und hat einen noch etwas stehenden Stern. Nach dem Stiele zu, nimmt sie nach und nach ab, und schließt mit einer stumpfen Spitze, in welche der Stiel etwas hinein gesteckt zu seyn scheinet, von einer Seite etwas überwachsen, auch stark und holzig ist. Die Grundfarbe ist in ihrer rechten Zeitigung hellgelbe und wo sie die Sonne stark beschienen hat, goldgelbe. Im Hellgelben sieht man viele zimmtfarbene Punkte, mit unter auch grüne; auch hat sie viele zum Theil große, zum Theil kleine Baumflecken. In ihrer Länge hat sie zwei Zoll und sieben Linien, und in ihrer Breite einen Zoll und acht Linien, und gehöret zu Nr. 13 der 4. Klasse der Birnformentafel zu den rundbauchigt stumpfspitzigen Birnen. Die Schale ist etwas stark, das Kernhaus ist beinahe rund und mit einigen kleinen Sternchen besetzet. Die Kernkammern sind geräumlich und hoch,

die Kerne kaffeebraun, kurz, dicke und scharf zugespitzt. Das Fleisch ist weiß, zart und schmelzend, wie die beste Butterbirn; hat sehr vielen Saft von eben dem Geschmacke wie die weiße Butterbirn. Sie wird Ende Septembers reif, und dauert den Oktober durch.

Baum.

Der Stamm ist stark; Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Zweige sind zwar schwach aber doch steif, weil sie nicht lang sind. Das Tragholz wechselt ordentlich, stehet in proportionirlicher Entfernung von einander und wird ziemlich lang. Die Sommerschossen sind mittelmäßig stark und lang, rothbraun und haben graue Punkte. Die Krone bildet eine hohe Pyramide, ist stark belaubt, obschon nicht sehr mit Aesten besetzet.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, wohin es sich von da gemagsam anrundet. Gegen den Ausgang nimmt es länger ab, und setzt zuletzt eine kleine scharfe Spitze auf. Die Rippchen sind unordentlich gereihet, stehen enge und laufen nicht immer in gleicher Entfernung und etwas krumm dem Rande zu. Auf diesen stehen sehr feine Zäckchen enge hinter einander. Die Farbe des Blattes ist dunkelgrün.

Vergleichung.

Diese Birnsorte habe ich gleichfalls durch die Güte des Herrn von Duisburg in Bremen, sowohl in Natura, als auch in Pfropfreisern erhalten, von welchen letztern auch schon einige Bäumchen hier angezogen werden; bei den Pomologen finde ich sie aber unter diesem Namen nicht, auch nicht unter einer ihr ähnlichen Abbildung und Beschreibung. Selbst Knaap ein Holländer, hat sie nicht als eine seinem Vaterlande angehörige eigene Art von Butterbirnen, und er beschreibt nur die bekannte weiße, rothe und graue, mit verschiedenen Namen, die sie außerdem noch führen.

Selbst bei Mangern finde ich sie nicht, und so auch nicht bei Hrn. Oberpf. Christ, der doch einer der neuesten ist, und viele Holländische Obstsorten mit anführet.

Herr von Duisburg schreibt, daß sie in seiner Gegend auch noch die fürstliche Tafelbirn genennet werde. Daß sie dieses aber nicht seyn könne, wissen wir schon aus der Anführung dieser Birn in diesem Werke.

Sickler.

IV.

Kirschen = Sorten.

No. XLVII. Die rothe Glanz = Herzkirsche.

(Taf. 4.)

Frucht.

Diese Kirsche ist von mittler Größe und mehr rund als lang, wie sie denn auch breiter als hoch ist. In ihrer Breite mißt sie zehen Linien, in ihrer Höhe achte und eben so viel in ihrer Dicke. Sie wird auf der breiten Seite oder platten Hälfte vom Stiele herabwärts durch eine ziemlich deutliche Furche getheilt, die sich unten mit einem Blütengrübchen endiget, in welchem ein schwarzgraues Pünktchen zu bemerken ist. Der Stiel ist dünne, gelbgrün, hat eine flache Vertiefung, und ist noch einmal so lang als die Kirsche hoch ist. Die hellrothe und dunkelrothe Farbe wechselt stellenweise mehrmals ab. Die Haut ist scharf über das Fleisch gespannt und sehr glänzend. Das Fleisch ist weiß und weich, und die darin sich befindenden zarten Fibern, strahlen vom Stein zur Peripherie und halten ihn fest. Der Saft ist im Ueberflusse vorhanden, weiß und von einem zuckerartigen vortrefflichen Geschmacke. Der Stein ist länger als breit, und mißt in seiner Länge vier und eine halbe Linie; in seiner Breite vier und in seiner Dicke drei. Die große Kante ist breit, hat in der Mitte eine Furche, die an beiden Seiten von einer aufgeworfenen Linie eingeschlossen

ist; die kleine Kante hat nur eine dergleichen einzige aufgeworfene Linie. Die Backenseiten sind glatt und rein. Sie fängt an am Ende des Junius zu reifen, und in der Mitte des Julius geht sie vorüber und ist eine rechte gute Tafelkirsche, die auch ziemlich voll hängt.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste gehen in ziemlich spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gerne quirrlicht an. Die Zweige sind lang und schwankend. Das Tragholz wechselt ordentlich, und stehet in proportionirlicher Entfernung von einander ab und ist kurz. Die Sommerschossen sind von mittelmäßiger Länge und Stärke. Auf der Sonnenseite hellbraun, und auf der entgegen stehenden gelbe, und es befinden sich auf ihnen einige sehr zarte graue Punkte. Die Krone ist schwach mit Zweigen besetzet und daher sehr lichte. Sie bildet eine umgekehrte kurze Pyramide.

Blatt.

Das Blatt ist lang und hat seine größte Breite mehrentheils in der Hälfte seiner Länge nach dem Ausgange zu, von der es stark abnimmt, und eine scharfe lange Spitze aufsetzet. Nach dem Stiele zu nimmt es langsamer ab, und läuft nach und nach an demselben, spitzig an. Die Rippchen sind enge und ordentlich gereihet, und laufen in proportionirlicher Entfernung von einander, nach dem Rande hin. Auf diesen stehen scharfe Zäckchen, die in kleinen und größern abwechseln. Der Stiel ist mittelmäßig

lang und dünne, und meistentheils braunroth; die Farbe des Blattes aber hellgrün.

Vergleichungen.

Diese Kirsche ist ganz Teutschen Ursprungs und wie es scheint, noch wenig bekannt. Wir haben sie hier aus der Baumschule des Herrn Rebrichs zu Raschwitz bei Leipzig angezogen, und kann deswegen mit andern unter gleichen Namen, nicht verglichen werden.

Sickler.

Zweite Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Das Miltitzer Kastanienwäldchen.

Einzelne Bäume, oft von beträchtlicher Stärke findet man an vielen Orten hiesiger Gegend, und sogar in Gersdorf bei Roßwein, wo die Gegend wegen Nähe des Erzgebirges schon weit rauher, als bei Meißen ist, traf ich wider Erwarten noch einen sehr alten und starken Baum in dem gräfl. Einsiedelschen Garten an, von dessen Früchten der Gärtner Löhr eine Menge junge Stämme zum Verkauf mit vielem Glücke anzog. Doch hat sich das Kastanienwäldchen bei Miltitz durch die Menge, Größe und Stärke der Bäume am berühmtesten gemacht, und kann daher zum Muster dienen, für die, welche Lust und Raum haben, eine ähnliche Pflanzung zu unternehmen. Das Dorf Miltitz liegt südöstlich eine Meile von Meißen entfernt, und gehört dem königl. Preußischen Bergrathe Hrn. Benno v. Heynitz. Die Legende sagt: ein ehemaliger Bischoff von Meißen, Miltitz, habe von seinen Reisen in Italien, die ersten Kastanien mit in seine Heimath gebracht, und auf seinem Landgute Miltitz ange-

pflanzt. Noch jetzt sind etwa ein Dutzend Bäume vorhanden, deren Stämme gegen 12 Ellen im Umfange, und 3 Ellen im Durchmesser halten mögen, bei deren majestätischem Anblicke man wirklich auf die Vermuthung kommen könnte, ihr Entstehen müsse in jenem grauen Alterthume zu suchen seyn.

Man hat mir erzählt, noch vor etwa 10 Jahren, habe sich ein solcher abgestorbener, hohl gewordener Kastanienbaum daselbst gefunden, den man unter der Krone abgeplattet, und mit einem Dache versehen habe. Tiefer unten wäre eine Thür in den Stamm eingehauen, und inwendig in der Höhlung Bänke zu Sitzen für einige Personen angebracht gewesen, und um dem Ganzen das Ansehen einer Einsiedlerhütte zu geben, habe man noch unter dem Dache ein Glöckchen aufgehangen und dergleichen. Jetzt hat der Zahn der Zeit nichts als die Trümmern des alten Stammes und die Bänke übrig gelassen.

Daraus wird man ermessen können, zu welcher Größe und Alter die Bäume selbst im Norden von Teutschland gelangen können; aber freilich nur wenige von diesem Umfange, wie schon gesagt, haben sich bis jetzt erhalten, die meisten der jetzt vorhandenen, sind neuerlich angepflanzt und noch jung, haben aber doch schon grossentheils angefangen, Früchte zu liefern.

Der Fleck, auf dem sie stehen, ist etwas ungleich, abhängig und hügelich, mit einer Mauer umgeben, ungefähr 66 gemeine Schritte breit und 250 Schritte lang, und etwa mit 300 Stück Kastanienbäumen besetzt. Der Boden, in

dem sie wurzeln, ist ein frischer Lehm. Es hat Jahre gegeben, wo sie dem Besitzer 150 — 200 Rthlr. Pacht eingetragen haben. Aber bereits in dem harten Winter 1740 litten die Bäume vom Froste, und noch mehr in den 1784 und 89iger Jahren, wo der größte Theil der alten Stämme zu Grunde gieng, welche aber der obgenannte dermalige Besitzer mit rühmlichem Eifer sämmtlich durch jungen Nachwuchs hat ersetzen lassen. Der Hr. Pastor Rudolphi in Röhrsdorf schreibt in seinem Gartenkalender S. 17. diesen Unfall dem unzeitigen Abrechen des im Herbste abgefallenen Laubes zu, worinne er auch an dem Engländer Miller in seinem Gartenlexikon einen starken Verfechter seiner Meinung hat.

Die Früchte selbst sind, wenn sie ein warmer Sommer hat gehörig auswachsen und reifen lassen, fast eben so groß, wie die Italienischen Maronen, und in Geschmack von letztern gar nicht zu unterscheiden. Nur manche Bäume liefern etwas kleinere Früchte, was aber im Geschmacke gar keinen Unterschied macht. Man darf nicht glauben, daß die Bäume, welche größere Früchte tragen, allemal veredelt, und die, welche kleine Früchte liefern, unveredelt geblieben wären. Nein! gewöhnlich sind beide bloß aus dem Kern erzogen und unveredelt, zu tragbaren Bäumen erwachsen, aber der eine ist der Mutter ähnlich geblieben und der andere ausgeartet. Wollte man also recht sicher gehen, so müßte man jeden aus Kernen erzogenen Baum durchs Kopuliren veredeln. Da aber der Geschmack völlig einerlei ist, die Frucht sey groß oder klein, so ist im Grunde die Einbuße so groß nicht. Man wähle nur allemal die größten und vollkommensten Früchte zu Saamen, so werden die daraus er-

wachsenen Bäume gewiß meist schöne, wenn auch nicht immer Früchte von der größten Art liefern.

Aus dem Gesagten und aus den Beobachtungen, zu denen dieses Kastanienwäldchen die Veranlassung gegeben hat, lassen sich für diejenigen, die etwa ein solches Wäldchen anlegen wollten, folgende Regeln herleiten.

1) Man pflanze gleich eine beträchtliche Menge auf einmal, und nicht zerstreut und vereinzelt bald hier bald dorthin einen oder etliche Bäume, sondern bringe den ganzen Vorrath an eine und dieselbe Stelle, etwa an einen sanften Hügel (aber nicht an einen jähen Bergabhang), so daß nach und nach eine Art von geschlossenen Wäldchen daraus erwächst. Wer es nicht so ins Große treiben kann, sollte die Kastanien ganz aus seinen Obstanlagen ausschließen. Ein paar einzelne Bäume werden ihm wenig Nutzen bringen. Die Kastanie liebt große Gesellschaft und trägt auch nur gut in großer Gesellschaft, höchst wahrscheinlich deswegen, weil zu seiner vollkommenen Befruchtung eine große Menge des männlichen Saamenstaubs erforderlich ist. Stehen nun viele Bäume beisammen, so wird durch Luft und Wind der Ueberfluß des männlichen Samenstaubs von einem Baume zum andern getragen.

2) Bei der ersten Anlage sehe man vorzüglich darauf, daß die Erde, worin die jungen Kastanienpflanzen erzogen werden, der so ähnlich als möglich sey, worin sie in der Folge sollen zu stehen kommen. Wäre z. B. die Baumschule Sandboden, und die Pflanzung hingegen starkes, schweres Land, so werden viele junge Bäume zurück gehen, und die

übriggebliebenen lange schmachten und kränkeln. Wer also ein solches Kastanienwäldchen anlegen wollte, dem würde ich rathen, die nöthigen Bäume nicht aus allen Weltgegenden zusammen zu kaufen, sondern den ganzen Bedarf sich selbst anziehen durch ausgesteckte Früchte. Es geht das freilich etwas langsam, aber auch desto sicherer.

3) Man reche das abgefallene Laub im todten Herbste nicht unter den Bäumen weg. Dies Laub ist seine natürlichste, willkommenste Düngung, seine angemessenste Winterdecke, die seine Wurzeln gegen den eindringenden Baarfrost der harten Winter beschirmt. — Auch dieser Vortheil läßt sich hauptsächlich nur in einem geschlossenen Wäldchen erreichen.

C. M. Beyer.

II.

Des Engl. Gärtners Forsyth's Methode, die Pfirschenbäume zu behandeln, zu pflanzen und zu beschneiden.

Hr. Forsyth läßt die verschiedenen Sorten vorangehen, die man in England von den Pfirschen hat. Sie sind:

1) Die weiße Muskatnußpfirsche (Early Nutmeg Peach) sie ist klein und hat einen gezuckerten Saft. Man achtet sie nur, weil sie zuerst reif wird. Sie wird eßbar im Julius, wird aber bald mehlig.

2) Die

2) Die rothe Muskatnußpfirsche (Red Nutmeg Peach) trägt sehr gut. Sie wird wegen ihrer baldigen Reife geschätzt. Sie ist von einer zinnoberrothen Farbe und hat einen artigen muskateller Geschmack. Sie reift ohngefähr im Anfange des Augustmonats.

3) Die sehr frühzeitige Pfirsche (l'Avant-Précoce) hat einen angenehmen Parfum und reift im Monat August, aber sie wird faßrigt.

4) Die kleine Mignonne (la Petite Mignonne) ist sehr roth auf der Seite, die der Sonne ausgesetzt ist, und ihr Fleisch hat einen überflüssig weinigten Saft. Sie reift ohngefähr in der Mitte des Augusts.

5) Die Annenpfirsche (Early Anna Peach). Man sagt, daß sie ihren Namen von M. Anne Dunch, von Pusey in Barshire erhalten habe, wo sie zum erstenmal erschien. Si ist eine artige frühzeitige Fruchte und reift ohngefähr in der Mitte und den letzten Tagen des Augusts.

6) Die König Georgs Pfirsche, kömmt gleich nach der vorhergehenden. Ihre Blüte ist groß und weiß. Die Frucht hat eine rothe Schaale auf der Sonnenseite und ist voll von einem guten überflüssigen Saft. Sie reift ohngefähr in den letzten Tagen des Augusts.

7) Die königl. Pfirsche Kensington ist eine der besten Pfirschen die wir haben. Sie ist auf der Seite gegen die Sonne dunkelroth und auf der von ihr abgekehrten, gelb. Sie ist tragbar und verdirbt nicht leicht. Ihr Fleisch hat einen Ueberfluß an Saft. Sie reift ohngefähr in den letzten Tagen des Augusts und im Anfang des Septembers.

8) Die gelbe Alberge ist von mittelmäßiger Größe und gutem Geschmack, aber sie muß, ehe man sie bricht, voll-

kommen reif seyn, sonst ist sie zu nichts zu gebrauchen. Sie reift ohngefähr in der Mitte des Augusts.

9) Die weiße Magdalene. Diese Pfirsche zeichnet sich selten durch ihren Parfüm aus, wenigstens kommt sie selten an ein Gatter, aber dann ist sie vortrefflich. Sie reift ohngefähr in der Mitte des Augusts.

10) Die frühe Purpurpfirsche. Ihre Frucht ist groß und hat eine schöne rothe Farbe, voll von einem überflüssigen weinsäuerlichen Safte. Sie ist eine vortreffliche Pfirsche und reift in den letzten Tagen des Augusts.

11) Die große Mignonne oder die Französische Mignonne, ist eine schöne, volle, rothe Pfirsche, welche einen angenehmen und sehr parfümirten Saft hat. Sie ist eine der besten Französischen Pfirschen und reift in den letzten Tagen des Augusts.

12) Die Bourdine trägt eine ziemlich große Frucht, die auf der Sonnenseite ein sehr schönes Roth und vielen Saft von weinsäuerlichem Geschmacke hat. Der Baum ist tragbar, vorzüglich wenn er alt wird. Diese Frucht wird sehr geschätzt. Sie reift ohngefähr in der Mitte des Septembers. Der Baum gedeiht am besten im Freien und trägt dann überflüssig gute Früchte.

13) Die Chevreuse oder schöne Chevreuse, ist eine gute Pfirsche von mittelmäßiger Größe und einer schönen rothen Farbe. Sie hat einen reichlichen und angenehmen Saft. Sie reift ohngefähr im Anfange des Septembers und trägt überflüssig.

14) Die rothe Magdalene ist eine große Pfirsche, voll eines überflüssigen und gezuckerten Saftes und von einem vortrefflichen Parfum. Sie ist eine sehr gute Pfirsche, welche im Anfange des Septembers reift.

15) Die frühzeitige Newington-Pfirsche, oder die Newington von Smith, hat eine schöne Röthe auf der Sonnenseite, und ist voll gezuckerten Saftes. Sie reift im Anfange des Septembers.

16) Die Montauban ist dunkelroth nach der Purpurröthe sich neigend, aber bloß auf der Seite gegen die Mauer. Sie hat ein angenehmes und schmelzendes Fleisch mit einem reichlichen Saft. Der Baum ist sehr tragbar. Sie reift in den letzten Tagen des Augusts.

17) Die Malthesser-Pfirsche hat eine artige rothe Farbe an der Sonnenseite und ein weißes und schmelzendes Fleisch. Der Baum ist ganz tragbar und reift im Anfange des Septembers.

18) Die Edelpfirsche ist eine große Pfirsche, von einer dunkelrothen Farbe an der Sonnenseite. Ihr Fleisch ist schmelzend und ihr Saft reichlich in guten Jahreszeiten. Der Baum ist sehr tragbar und die Frucht reift im Anfang des Septembers.

19) Die alte Newington-Pfirsche hat eine artige rothe Farbe und einen sehr weinsäuerlichen Saft und wird für eine gute Pavie gehalten.

20) Die Chanceliere ist eine der besten Pfirschenvarietäten und von einer gefälligen rothen Farbe an der Sonnenseite. Ihre Haut ist zart, ihr Fleisch schmelzend, und ihr sehr überfließender Saft vortrefflich. Sie reift ohngefähr im Anfange des Septembers.

21) Die Bellegarde oder Galante ist sehr groß und von einer dunkelrothen Purpurfarbe auf der Sonnenseite. Ihr Fleisch ist schmelzend voll eines reichlichen Saftes. Sie ist eine schöne Pfirsche, die ohngefähr in der Mitte des Septembers reift.

22) Die Pêche de l'Isle, ist von mittler Größe, und hat auf der Sonnenseite eine schöne violette Farbe. Ihr Fleisch ist schmelzend und voll weinsäuerlichen Saftes. Sie reift ohngefähr in der Mitte des Septembers.

23) Die Rosanna hat eine schöne Purpurfarbe an der Sonnenseite und einen reichlichen weinsäuerlichen Saft. Sie wird für eine gute Pfirsche gehalten und reift ohngefähr in der Mitte des Septembers.

24) Die Rambouillet (in England gemeiniglich der Rambuillon genannt) ist sehr groß und hat auf der Sonnenseite eine schöne rothe Farbe, ein schmelzendes Fleisch und einen ausgesuchten weinsäuerlichen Geschmack. Sie reift in den letzten Tagen des Septembers.

25) Die Admirable ist eine sehr große und schöne Pfirsche und auf der Sonnerseite sehr fein roth gefärbt und hat einen ausgesuchten Geschmack. Sie reift ohngefähr in der Mitte des Septembers.

26) Die Schöne von Vitri, ist auf der Sonnenseite blaßroth. Ihr Fleisch ist weiß und ihr Saft sehr angenehm weinsäuerlich. Sie reift in den letzten Tagen des Septembers.

27) Die Pfirsche von Portugal hat auf der Sonnenseite eine schöne rothe Farbe und ist überhaupt gefleckt. Ihr Fleisch ist fest und ihr Saft angenehm weinsäuerlich. Sie reift am Ende des Septembers.

28) Die Venusbrust ist eine Frucht mittlerer Größe, ein wenig länglicht. Auf der Sonnenseite ist sie blaßroth. Ihr Fleisch ist schmelzend und ihr Saft gezuckert und vortrefflich. Sie reift in den letzten Tagen des Septembers.

29) Die späte Purpurpfirsche ist eine große und pur-

purfarbige Frucht. Ihr Fleisch ist schmelzend und ihr Saft gezuckert und angenehm. Sie reift gegen den Anfang des Oktobers.

30) Die Nivette ist dunkelroth an der Seite der Sonne, und schillert ins Gelbe auf der Seite gegen die Mauer. Sie ist eine vortreffliche Pfirsche, welche in der Mitte des Septembers reift.

31) Die monströse Pavie de Pomponne ist sehr groß und von runder Gestalt. Ihr Fleisch ist weiß und schmelzend. Diese Pfirsche hat eine sehr schöne Farbe an der Sonnenseite. Sie reift in den letzten Tagen des Oktobers.

32) Die Katharinenpfirsche ist eine schöne und große Frucht, von runder Gestalt, und hat an der Sonnenseite eine schöne rothe Farbe. Ihr Fleisch ist schmelzend und voll von einem vortrefflichen Safte. Sie gewinnt, wenn sie einige Tage vorher, ehe sie gegessen wird, aufgehoben wird. Sie reift ohngefähr in den letzten Tagen des Oktobers. Aber man hat hier keine Lage in der sie gut reifte. Ihr Baum ist tragbar.

33) Die Blutpfirsche ist dunkelroth an der Sonnenseite. Ihr Fleisch ist gleichfalls von einer eben solchen Farbe. Sie reift selten in England, wenn sie nicht verschlossen stehet. Aber sie ist vortrefflich in die Küche und zum Aufheben.

34) Die königliche Pfirsche ist eine große, runde und auf der Sonnenseite dunkelrothe Pfirsche. Ihr Fleisch ist schmelzend und voll eines angenehmen Saftes. Sie reift in den letzten Tagen des Septembers.

35) Die Kirschenpfirsche des Duhamels ist klein und kuglicht. Sie hat auf der Sonnenseite eine schöne rothe

Farbe und auf der andern Seite ist sie weiß wie Wachs. Ihre Farbe, die der Farbe des Apisapfels ähnelt, giebt dieser Pfirsche ein artiges Ansehen. Ihr Fleisch ist schmelzend und ihr Saft ist von ganz gutem Geschmack. In einem trocknen Boden und guter Lage reift sie im Anfang des Oktobers.

36) Die neue königliche Georgpfirsche von Grimwood ist eine sehr gefärbte Pfirsche von angenehmem Parfüm. Sie reift in den letzten Tagen des Augusts oder im Anfange des Septembers.

37) Die Superbe Royale ist eine schöne und große Pfirsche, von rother Farbe an der Seite gegen die Sonne und blaß auf der andern. Sie reift im September.

38) Die Königin Charlotte ähnelt sehr der Petite Mignonne und reift ohngefähr in derselben Zeit.

39) Die späte Violette hält man für eine schöne Pfirsche, sie reift im September.

Unter die Pfirschen in einem kleinen Garten können aufgenommen werden: die frühzeitige Newington; die Petite Mignonne; die Annenpfirsche; die königl. Georgspfirsche; die königl. Pfirsche von Kensintan; die Edelpfirsche; die Avant-Pêche; die Galante; die frühe Purpurpfirsche; die Chanceliere; die Nivette; die Catherine; die späte Newingtons Pfirsche.

Die Methode die Pfirschen um zu pflanzen, zu schneiden und zu ziehen 2c. ist diese:

Die Pfirschen verlangen einen leichtern Boden als Birn- und Pflaumenbäume, und je leichter und zärter die Erde ist, je zuträglicher ist sie ihnen. Wenn der Boden von Natur steinigt und thonigt ist, so muß er heraus genommen werden, besonders wenn man Beete machen will,

und muß ihn mit leichter sandiger Erde und alten Kalkabgängen vermischen. Gleich Anfangs, wenn man Beete macht, muß man die Erde, in die die Bäume gepflanzt werden sollen, wohl sortiren, wie wir weiter oben gesagt haben, und muß sie so lange mit verfaulten Blättern, Gassenkoth und der angegebenen Mischung so lange durcharbeiten, bis sie locker wird, und dann aus ihr in der Größe des Spaten erhabene Häufchen ziehen, und in diesem Zustande lassen, damit sie Kälte und die Sonne durchdringen und bessern kann. Wenn der Boden feucht ist, so muß man Gräbchen ziehen; denn die Pfirschen sind dem Mehlthaue sehr unterworfen wo der Boden klosigt und feucht ist.

Man muß sich die Pfirschen, die man pflanzen will, in den letzten Tagen des Oktobers oder im Anfange des Novembers verschaffen, so bald nur die Blätter zu fallen anfangen, und so viel als möglich den Boden vorher darauf vorbereiten. — In dem Frühling, welcher auf die Anpflanzung folgt, kann man, wenn die Knospen zu treiben anfangen und wenn die Bäumchen ein Jahr alt sind, ihnen die Gipfel bis auf fünf Augen oder auch mehr, wenn sie vielen Trieb haben, abwerfen. Den Ort, wo man sie abgeschnitten hat, muß man alsdann mit meinem Baummörtel bestreichen, und stets Acht haben, daß man den Schnitt schief, und so nahe an der obersten Knospe mache, als möglich, und auch alle Schößlinge, welche von vorn oder von hinten kommen, wegnehmen. Wenn die jungen Schößlinge Stärke gewonnen haben, so muß man sie ans Spalier binden, um zu verhindern, daß sie die Winde nicht brechen. Wenn der Hauptstamm stark genug ist, so kneipt man seine Spitze ohngefähr im Monat Junius ab, welches ihm einige schöne und starke

Triebe wird treiben lassen, welche darzu dienen werden, die Mauern zu bekleiden. Man darf im ersten und zweiten Jahr keinem Triebe erlauben zu lang zu werden; man muß diesem immer zuvorkommmen, und ihm die Spitze abkneipen; aber man muß sie niemals zurückhalten, wenn der Baum gute Schößlinge treibt, bis zum nächsten Frühling, alsdann kann man sie, nach der Lebhaftigkeit des Baums und nach der Menge des Holzes, welches er im Sommer vorher getrieben hat, schneiden, und man kann ihm seine Triebe sechs bis zwölf Zolle Länge lassen, durch deren Hülfe man bald den untern Theil der Mauer wird bekleidet sehen. Ein gemeiner Gebrauch ist, daß man die jungen Triebe in ihrer ganzen Länge wachsen läßt, und ihnen nur die äußersten Spitzen wegnimmt, welches nach einigen Jahren fast allgemein die Mauer unbesetzt läßt, während welcher Zeit, wenn man auf die Art und Weise, wie die Bäume gezogen werden müssen, Acht hat, besonders in den ersten vier Jahren, man immmer eine Mauer von unten bis oben mit schönen Fruchtästen wird besetzen können, und die Bäume werden eine größere Quantität von Früchten, und von einer weit bessern Eigenschaft, hervorbringen, als wenn sie nach der alten Methode gezogen werden; denn dergleichen Bäume sind gemeiniglich so schwach, daß sie das Vermögen nicht haben gute Früchte hervor zu bringen. Im dritten Jahr, wenn man im Sommer diese Bäume ihrer Natur gemäß behandelt hat, setzt man sie in Stand zu tragen. Wenn der Erdboden Kraft hat, so wird der Baum mit vieler Lebhaftigkeit treiben; in diesem Fall muß man alle starken Triebe abkneipen, denn wenn man sie zu ihrer ganzen Länge kommen läßt, so werden sie groß und schwammigt, und werden weder gut Holz noch gute Früchte im

folgenden Jahre treiben. Die schwachen Triebe dürfen niemals angebunden werden, denn sie werden niemals gute Früchte bringen, ob sie schon voller Blüten sind. Bisweilen sind schwache Bäume ganz mit Blüten bedeckt, aber wenn man ihnen zu viel Früchte läßt, so werden sie so geschwächt, daß sie sich nie davon wieder werden erholen können. In diesem Fall rathe ich die größere Anzahl von Früchten wegzunehmen, um dem Baume zu erlauben wieder Stärke zu gewinnen. Wenn man den Baum in dem oben bemerkten Zustand beschneidet, so muß man genau Acht haben, es niemals bis zu einer einzigen Blütenknospe zu thun. Wenn man dieses thut, so kann man sicher seyn, die Schosse zu tödten, wenigstens wird er bis zur nächsten Holzknospe absterben.

Wenn man hierauf aufmerksam ist, so wird man bisweilen Triebe, ja wohl ganze Aeste sehen, welche nur einfache Blütenknospen haben; solche Triebe muß man ihrer ganzen Länge nach wachsen lassen. Man muß immer den benachbarten Ast beobachten, welcher einige Holzknospen getrieben haben wird, und man muß diesen so nahe schneiden, daß es ihn veranlaßt, gut Holz hervorzutreiben, um das zu ersetzen, welches nur Blütenknospen bringt und das man im folgenden Jahre abschneiden kann.

Wenn die Pfirschenbäume in den Stand der Tragbarkeit kommen, so sieht man gemeiniglich zwei Blütenknospen neben einander. Wenn man zwischen diese zwei Knospen sieht, so wird man die gewahr, welche man Holzknospe nennet. Man schneidet immer auf diese Holzknospe, um den Trieb, welcher im künftigen Jahre Früchte bringen soll, wachsen zu lassen.

Wenn man diese vorhergehenden Regeln beobachtet,

so wird man niemals im Beschneiden der Pfirschenbäume irren können.

Wenn die Bäume nun in den Zustand des Tragens kommen, so kann man sie in einem blühenden Zustande erhalten, durch eine ihnen zuträgliche Sogfalt und Aufmerksamkeit, indem man sie im Sommer beschneidet. Ich habe oft die zu starken Triebe zweimal im Sommer aufgehalten, ehe ich sie dahin bringen konnte, eine gute ArtFruchtäste zu geben. Ich habe oft Triebe gesehen, die im Laufe eines einzigen Sommers über sechs Fuß Länge und so dick wie mein Daumen gewachsen waren. Wenn man dergleichen Triebe bis zu ihrer vollen Länge wachsen läßt, so wird der untere Theil der Mauer ganz unbekleidet bleiben. Außer diesem erschöpfen diese starken Triebe die Kraft des Baums, und bringen niemals gutes Holz, wenn man es vernachlässiget, sie im Sommer zurückzuhalten. Ich empfehle dergleichen Triebe abzuschneiden, wenn man die Bäume im Frühjahre beschneidet, und ihnen nur schöne Fruchtäste zu lassen (welche man an den zwei kleinen Blättern erkennen wird, an welchen die Blütenknospen des folgenden Jahres seyn werden, während daß die starken Triebe nur eine Blattknospe an jedem Auge haben werden) und ich empfehle immer die Aeste so horizontal als möglich zu leiten, welches das Wachsthum des Triebes aufhalten, und das Holz schöner und tragbarer im folgenden Jahre machen wird.

Man muß ihnen immer die unzeitigen Seitentriebe, die nicht angebunden werden können, wegnehmen, und nur die besten und die drei Zoll von einander stehen lassen, die man gut brauchen kann. Man muß auch Sorge tragen, ihnen alle die Seitenäste zu nehmen, die in der Spitze der

Aeste wachsen; denn wenn man sie läßt, so schwächen sie die Aeste, die im folgenden Jahr Früchte bringen sollen. Dieses muß man thun, so bald man kann, indem man sie mit dem Daumen und Zeigefinger abkneipt.

Die Art und Weise die alten Pfirschenbäume abzugipfeln, zu ziehen und anzubinden, bestehet darin:

Wenn die Pfirschenbäume zu hoch wachsen, und die Mauer unbekleidet lassen, so ist das beste Mittel, sie so niedrig, als man noch einige junge Triebe oder Knospen wird finden können, abzuschneiden, denn wenn keiner mehr vorhanden ist, so bringt man das Leben des Pfirschenbaums in Gefahr, da man sie nicht eben so wie den Aprikosen- Apfel- und Birnbaum abwerfen kann, bei welchen diese Aufmerksamkeit weniger nothwendig ist. Aber wenn sie einige junge Triebe haben, so kann man mit Sicherheit ihre Krone genau über ihnen abschneiden. Denn der aufsteigende Saft wird starke Zweige hervorbringen, die man aufhalten muß, wie man an jungen Bäumen thut, um die Mauer zu bekleiden.

Es ist viel schwerer neues Holz an alten Pfirschenbäumen treiben zu lassen, als an allen andern Bäumen, ausgenommen an den Pfirschen-Brugnons. — Ich habe oft an den alten Pfirschenbäumen nahe an den Gabeln, Einschnitte gemacht, indem ich ein Stück von ein bis drei Zoll nach der Seite des Astes herausnahm. Man muß sie an mehreren Orten des Baumes machen, um ihn mit jungen Holze zu versehen, und man muß immer die Enden des Einschnitts, wo man sie gemacht hat, und die immer über der Gabel und so nahe als möglich gemacht werden müssen, abrunden. Diese Operation muß im Monat April geschehen. Aber man schneidet niemals alte Ae-

sie ab, ehe man einige Triebe wahrnimmt; erst wenn sie ohngefähr drei oder vier Zoll Länge haben, schneidet man den alten Ast ab, das sie nöthigen wird neues Holz und zwar in so schnellem Wachsthum zu machen, daß es im folgenden Jahre schon Früchte bringen wird.

Man bediene sich aber immer meines Heilmittels überall, wo man alte Aeste abschneidet, und runde die Enden der Ausschnitte wohl ab, und den Krebs auszuschneiden, welchen man in der alten Rinde oder dem Aste findet, der abgeschnitten worden ist. An den Pfirschenbäumen hat der Krebs eine braune Farbe, und in der Rinde zeigt er sich unter der Gestalt von kleinen Flecken oder Punkten, als wären sie mit der Feder gemacht. So lange man das Gummi fließen sieht, kann man gewiß seyn, daß der Krebs nicht ganz gehoben ist.

In den letzten Tagen des Aprils wird es nöthig seyn, die Pfirschenbäume durchzugehen, um alle überflüssigen Schossen, die man ihnen noch gelassen hat, wegzunehmen. In der That, wenn man seine Pfirschenbäume alle vierzehn Tage besuchen könnte, so würde es viel besser seyn, denn man könnte sie alsdann in einer vollkommnen Ordnung erhalten. Ich habe mich gewöhnt meine Bäume, selbst indem ich an meine gewöhnliche Beschäftigung gehe, zu besuchen, welches eine große Ersparniß der Zeit ist. Man muß Sorge tragen, daß die Triebe nicht zu lange wachsen, ehe sie an die Mauer gebunden werden, damit sie nicht von den Winden abgerissen werden. Ich kann es nicht immer billigen, wenn man das junge Holz zu spät anbindet, denn die Wärme der Sonne nothiget es alsdann zu schnell zu wachsen.

Man kann einige der größten und geradesten Triebe, die man abgeschnitten hat, aufheben, und sie so brauchen, daß

man damit die jungen Aeste des Baums zwischen den benachbarten Aesten einklemmt oder einflicht, daß sie der Wind nicht abreißen kann. Diese Methode wird eine große Anzahl im Sommer angebundener Aeste sichern. Ich rede aber hier von dem zweitenmale, da man im Sommer anbindet. In der Zeit, wo man dieses thut, muß man Sorge tragen, alle Seitentriebe wegzunehmen, die in der Spitze der jungen Aeste hervorgekommen sind.

Wenn man dieses zweite Anbinden vollendet hat, und einige sehr starke Triebe findet, so muß man sie abschneiden, und nur diejenigen jungen Seitenzweige lassen, die von einer guten Art sind, die seit dem ersten Schnitt hervor getrieben sind, aber nur allein Frucht bringen werden. Wenn der Herbst schön ist, so werden die Bäume alle ihre Blätter bis im Oktober behalten, einige sogar bis Ende Novembers.

Wenn die Blätter zu fallen anfangen, so nimmt man einen zarten Besen, und fährt damit sanft über die Aeste des Baumes hin, um so viel als möglich ist, Blätter hinwegzunehmen, ohne die Knospen zu zerstoßen, und man erinnere sich daß man dieses von unten hinauf und nicht von oben hinunter thue, damit die Knospen nicht beschädiget werden.

So bald die Blätter werden abgefallen seyn, so rathe ich, die jungen Aeste, welche im Sommer angebunden worden sind, loszubinden, um nur einige der stärksten zu lassen, die den Baum an der Mauer erhalten. In diesem Zustande muß man diese Bäume bis im Frühjahr lassen, wo man sie beschneiden, und die schönsten Fruchtäste lassen kann, die Mauer zu bekleiden.

Nachdem die Bäume geschnitten und angebunden wor-

den sind, so ist es nöthig, wenn die Jahreszeit sehr kalt ist, sie zu zudecken, ehe die Blüten anfangen sich zu öffnen, und man nimmt die Decken wieder weg, so bald die Blätter anfangen die Früchte zu bedecken und die Witterung den Anschein hat, schön und fest zu werden. Aber das Hinwegnehmen muß auch nach und nach, nicht auf einmal geschehen.

Wenn die Frucht ohngefähr die Größe einer großen Haselnuß hat, so muß man anfangen sie zu lüften, und dieses Geschäfte nach der Stärke des Baumes einrichten. Wenn der Baum viel Kraft hat, so kann man drei bis sechs Früchte an jedem Triebe lassen, nach Beschaffenheit der Stärke und Länge des Astes.

Ich habe beobachtet, daß da, wo man mein Heilpflaster angewendet hatte, um zu verhindern, daß der Saft durch Luft und Sonne herausgezogen werde, alle Bäume, die mit Früchten sehr beladen waren, damit sich am allerwenigsten geschadet haben, während diejenigen, die nach der alten gewohnten Methode behandelt worden, viel gelitten und oft gar untergegangen sind, wenn sie eine große Erndte gebracht haben.

In der dürren Jahreszeit ist es nöthig die Pfirschenbäume mit Wasser zu besprengen und zu begießen; man muß auch Sorge haben, diese Bäume zu besuchen und alle Seitentriebe wegzunehmen, welche an dem Holz, das künftiges Jahr tragen sollte, nicht zeitig worden sind; aber man muß immer seine Aufmerksamkeit mit darauf richten, die Frucht bedeckt zu erhalten, und niemals die Blätter wegnehmen, ehe die Frucht zu ihrer gänzlichen Größe gekommen ist, nur alsdann erst fängt man an einige wegzunehmen, um der Frucht zu gestatten, ihre natürliche Farbe zu erlangen. Man muß dieses wöchentlich einmal und nach und

nach thun. Auf diese Weise wird die Frucht länger reifen, als wenn man alle Blätter auf einmal wegnähme.

Es ist eine böse Behandlung die Blätter an den Pfirschenbäumen wegzunehmen, ehe die Frucht ihre natürliche Größe erreicht hat. Ihr Schatten reift die Frucht sehr, und man wird bemerken, daß so oft man die Blätter weggenommen, die Frucht klein, knorzig und ohne Saft seyn wird. Man erinnere sich, die Stängel der Bohnen (wie wir nachher beschreiben werden) aufzuhängen, ehe als die Frucht zu reifen anfängt, in der Absicht die Ohrenwürmer zu vertreiben rc. außerdem werden sie den Pfirschen sehr schaden. Siehe das Kapitel von den Insekten.

Ich empfehle einige frühzeitige Pfirschenbäume an die Mauer gegen Westen und Norden zu pflanzen; denn auf diese Weise wird man eine regelmäßige Folge schöner Pfirschen bis zu den späten Varietäten haben, die gegen Morgen und Mittag reifen, aber die man niemals gegen Norden und Westen pflanzen darf.

Man muß Pfirschen zwischen Birnen und Pflaumen pflanzen, bis daß sie sich erreichen; alsdann pflanzt man sie an andere Mauern oder an einen Ort, wo ein Baum abgestorben ist.

Ich empfehle folgende Sorten an Mauern, die dem Nord- und Westwinde ausgesetzt sind: die Avant-pêche, die frühzeitige Anna; die frühzeitige Mignonne; den König George; die rothe Magdalena; die königl. Kensington; die Edelpfirsche; die große Mignonne; die Mignonne de Millet.

Forsyth.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

folgenden Jahre treiben. Die schwachen Triebe dürfen niemals angebunden werden, denn sie werden niemals gute Früchte bringen, ob sie schon voller Blüten sind. Bisweilen sind schwache Bäume ganz mit Blüten bedeckt, aber wenn man ihnen zu viel Früchte läßt, so werden sie so geschwächt, daß sie sich nie davon wieder werden erholen können. In diesem Fall rathe ich die größere Anzahl von Früchten wegzunehmen, um dem Baume zu erlauben wieder Stärke zu gewinnen. Wenn man den Baum in dem oben bemeckten Zustand beschneidet, so muß man genau Acht haben, es niemals bis zu einer einzigen Blütenknospe zu thun. Wenn man dieses thut, so kann man sicher seyn, die Schosse zu tödten, wenigstens wird er bis zur nächsten Holzknospe absterben.

Wenn man hierauf aufmerksam ist, so wird man bisweilen Triebe, ja wohl ganze Aeste sehen, welche nur einfache Blütenknospen haben; solche Triebe muß man ihrer ganzen Länge nach wachsen lassen. Man muß immer den benachbarten Ast beobachten, welcher einige Holzknospen getrieben haben wird, und man muß diesen so nahe schneiden, daß es *ihn veranlaßt,* gut Holz hervorzutreiben, um das zu ersetzen, *welches nur* Blütenknospen bringt und das man im folgenden Jahre abschneiden kann.

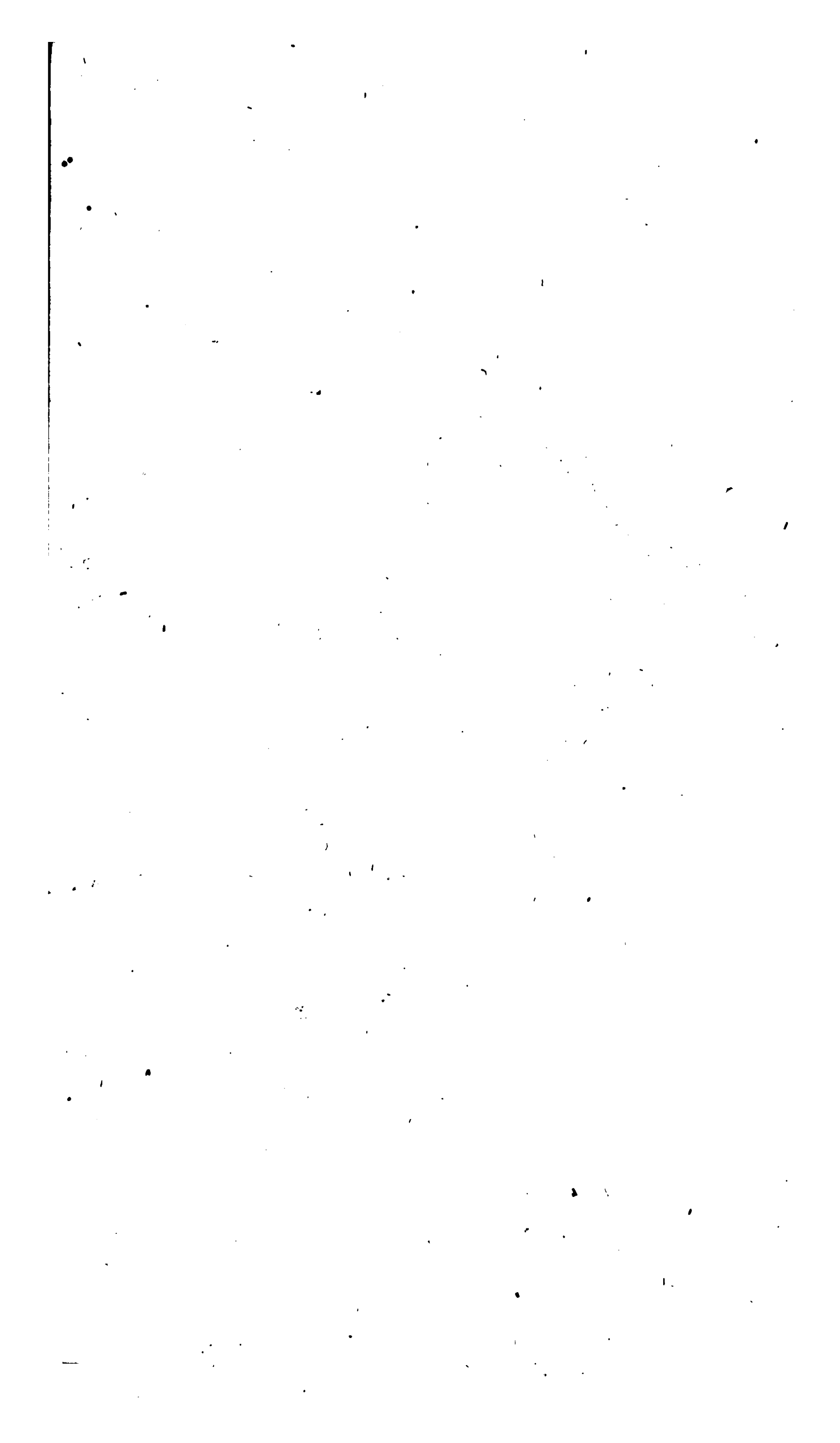
Wenn die Pfirschenbäume in den Stand der Tragbarkeit kommen, so sieht man gemeiniglich zwei Blütenknospen neben einander. Wenn man zwischen diese zwei Knospen sieht, so wird man die gewahr, welche man Holzknospe nennet. Man schneidet immer auf diese Holzknospe, um den Trieb, welcher im künftigen Jahre Früchte bringen soll, wachsen zu lassen.

Wenn man diese vorhergehenden Regeln beobachtet,

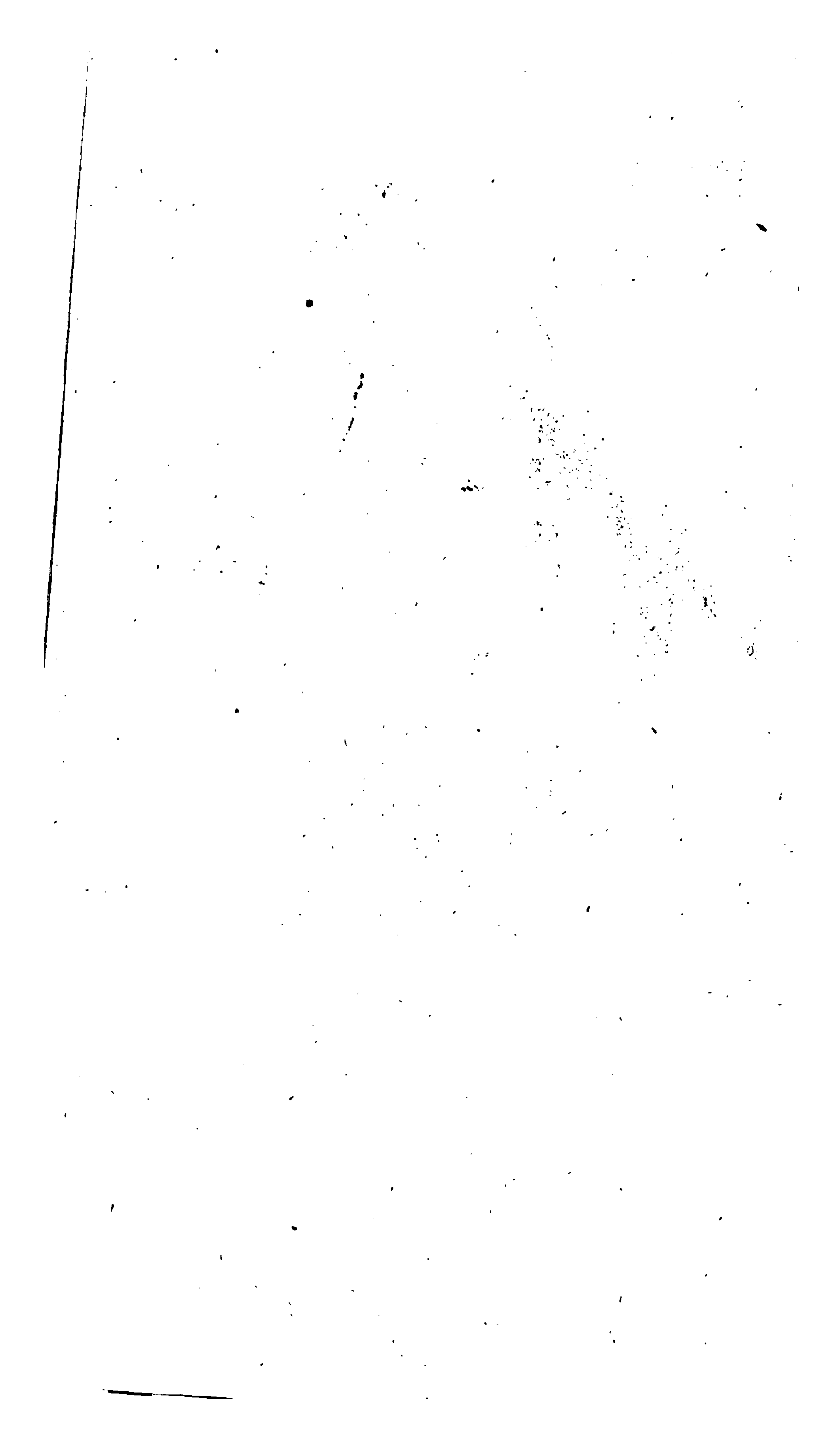




CXIV. Der schöne Platthardig.



CXVIII. Die Holländische Butterbirn.





XLVII. Die rothe Glanz-Herzkirsche.



Der
teutsche Obstgärtner.

Zwei u. zwanzigsten Bandes Zweites Stück. 1804.

Erste Abtheilung.
Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

Fortsetzung von S. 16 dieses Bandes.

11. Des Kastanienbaums.

So ist die Kultur der Kastanienbäume und die Behandlung ihrer Früchte in Deutschland; ich glaube aber nichts überflüssiges zu thun, wenn ich auch die Kultur derselben in Italien, wo sie weit häufiger, besonders in Toskana, gebaut werden, hinzufüge. Ich ziehe diesen Unterricht über die Kultur der Kastanienbäume aus einer naturhistori-

rischen Reise, die der Herr Professor George Saule in Pisa durch einen Theil von Toskana gethan, und über diesen Gegenstand sich genau erkundigt hat. Er sagt: die Schönheit, die Menge und der Nutzen der Kastanienbäume, die wir gesehen hatten, machten in uns den Gedanken rege, uns zu erkundigen, auf was für eine Art man sie wohl in dieser Gegend anbaute, und wie man sie erhielte. Dergleichen Nachrichten sind zwar gemein; allein sie können doch irgend einen Liebhaber der Baumzucht, wenigstens als ein Gegenstand zum Vergleichen, vielleicht nicht unangenehm seyn.

[illegible]

Die Kastanien sind das größte und bedeutendste Produkt, welches die Natur und die Kunst den Bewohnern des Mantainnate darreicht. Sie mögen noch jung oder schon reif, frisch oder trocken, roh oder gekocht, ein Mehl, woraus Brod gebacken wird, in Pfannenkuchen oder in Polenta geschossen werden, so geben sie immer eine gesunde Nahrung, die von Geschmack angenehm ist, und welche der Magen gut vertragen und leicht verdauen kann. Die Polenta aus Kästanien ist besonders das Leibessen des gemeinen Mannes, und giebt eine so kräftige Nahrung, daß die Leute, die sich mit den härtesten Arbeiten beschäftigen, von nichts anders als von Polenta und Wasser, oder wie man in diesem Fall scherzhaft sich auszudrücken pflegt: von Brod aus Holz und aus dem Wolken (di pan di legno e de vin di nuvoli) leben. Demohngeachtet sind diese Leute gesund, stark und fähig, so harten und langwierigen Arbeiten zu widerstehen, welche die stärksten und am besten genährten Arbeitsleute der Ebenen erschrecken und niederdrücken würden.

Die Bauersleute sind mit der größten Sorgfalt der Kastanien-Kultur ergeben, die durch ihre Früchte und selbst mit ihrem Holze den Eigenthümern so vielen Vortheil verschaffen. Ohne jetzt die Zeit aufzusuchen, in der das erstemal dieser Zweig von Industrie eingeführt wurde, will ich nur bemerken, daß die Kastanien-Kultur in diesen zwei letzten Jahrhunderten, und vorzüglich in unsern Zeiten, nachdem die eingeschlafene Thätigkeit der Bewohner Toskanas, durch eine mächtige, weise und wohlthätige Hand, glücklich erweckt wurde, sich so sehr ausgedehnt hat.

Zum Ersatz der alten und hinfälligen Bäume, oder zur Vermehrung und Ausbreitung derselben, dienen entweder die gesäeten und in Pflanzschulen erzogenen jungen Bäume, oder die von selbst im Walde, durch hingefallene Kastanien, ausgewachsenen Schößlinge, oder die Pfropfreiser, welche in den Stamm derjenigen alten Bäume geimpft werden, die entweder ihres hohen Alters oder der Unfruchtbarkeit wegen, abgehauen werden, oder von selbst abtrocknen.

Die Pflanzschule legt man in einem schon von Natur fetten und weichen Erdreich an, welches man durch fleißige Bearbeitung und durch Dung, noch besser und fetter macht. In diesem werden im Monat December oder im Februar oder im März, Furchen eben so wie in Gemüsegärten gemacht, und hierauf die Kastanien mit der Spitze nach oben, in einer Entfernung von etwa einer Elle, eingesteckt, und mit guter Erde, ohngefähr zwei Finger hoch, bedeckt.

Zu dieser Saat wählt man von den wilden Kastanien

die größte Art, die zugleich kräftiger ist, weil man die Beobachtung schon gemacht hat, daß die Kastanien aus den Maronen ebenfalls wild werden, und wenige Kraft haben.

Diese Kastanien, wenn sie nicht durch einen außerordentlichen Frost oder durchs Vieh beschädigt werden, schlagen im Frühjahr aus, und erfodern im ersten Jahre weiter nichts, als daß man einen Theil von der um die zarten Pflänzchen befindlichen Erde sorgfältig wegnimmt, und dieselbe aufs neue auflockert.

Im zweiten und dritten Jahre ist es nicht nur nothwendig, die jungen Bäume wieder mit Erde zu umziehen, sondern auch, wenn sie etwa keine Kraft mehr hat und zerstreut ist, ihr etwas Mist zuzusetzen.

Nach dem dritten Jahre werden die um den Stamm häufig ausgewachsenen Zweige von demselben abgeschnitten und ein einziger oder auch höchstens zwei an der Spitze gelassen. Auf diese Art steigt der ganze Saft der Pflanze nur in diese auf, sie erhält dadurch mehr Kraft und wächst schneller.

Diese Operation wird oft zweimal des Jahres vorgenommen, bis die Pflanzen die Höhe von ungefähr vier Ellen erlangt haben, und im Stande sind verpflanzt zu werden. Dieses geschieht etwa im Anfange des fünften oder sechsten Jahres.

Nach diesem werden die Löcher zur Verpflanzung im

Mai oder auch im August und September gemacht; sie sind viereckig, an jeder Seite ohngefähr anderthalb Ellen lang und eine Elle tief. Man läßt sie offen, der Sonnenhitze und dem Regen ausgesetzt. Dadurch wird der Erdboden zu gleicher Zeit erhitzt, und die Wurzel des jungen Baums kann ihn leichter durchdringen. Ob er übrigens stämmigt ist oder nicht, thut zur Sache nichts, wenn er nur die gehörige Trockenheit, Güte und Lockerheit hat.

Nach der Hälfte des Septembers werden die jungen Kastanienbäume aus der Schule vorsichtig ausgehoben und gleich schon in die fertigen Gruben mit möglichst ausgebreiteten Wurzeln gesetzt. Hierauf bedeckt man die Wurzeln entweder mit verfaulten Kastanienblättern, oder bei Ermangelung derselben mit andern Dünger, und das Loch wird mit der vorher ausgegrabenen Erde bis über den Erdboden und um den Stamm des Baums angefüllt. Den Baum selbst aber unterstützt ein in die Erde eingesteckter Pfahl. Man muß alle Jahre sie mit frischer Erde und frischen Mist umgeben.

Zwei oder drei Jahre nach der Verpflanzung sind sie gewöhnlich schon im Stande eingepfropft zu werden. Zu dem Ende schneidet man im Monat April Reiser aus den vorzüglich guten Kastanien, und bewahrt dieselben unter verfaulten Farrenkraut und Kastanienblättern auf; dieß nennt man pallume. Im Mai werden diese Reiser auf die jungen Kastanienbäume eingepfropft, was man acanello nennt, und von der Zeit an werden sie von allen wilden Auswüchsen gereinigt, die entweder die Einpfropfung vereiteln oder den nährenden Saft größtentheils

anfangen konnten. Das erste Jahr zweimal; das heißt im Junius und am Ende Augusts, und in der Folge in dreien Jahren höchstens nur einmal.

Diese eingepfropften Bäume, wenn sie auf die erwähnte Art behandelt werden, fangen im dritten Jahre an, Früchte hervor zu bringen, die im achten oder längstens neunten Jahre vollständig gesammelt werden können.

Von nun an schränkt sich die Kultur der völlig ausgewachsenen Kastanienbäume darauf ein, sie rein zu halten und die trockenen und verdorbenen Zweige wegzuschneiden, eben so wie bei den übrigen Obstbäumen.

Was die jungen Kastanienbäume anbetrifft, die von selbst aus niedergefallenen Kastanien im Walde hervorwachsen, so werden diese entweder an der Stelle, wo sie aufgegangen sind, selbst erzogen, und dann gepfropft, oder in einem bessern Boden verpflanzt, wenn sie die Länge von ohngefähr vier Ellen erreicht haben; hierauf werden sie ebenfalls wie die ersten gepfropft. Es ist zu bemerken, daß diese von selbst heraufgewachsenen Kastanienbäume, wenn sie gut behandelt und ausgeputzt werden, besser zur Verpflanzung sind und besser Wurzel fassen können, weil sie mehrere und biegsamere, auch mehr an der Oberfläche liegende Wurzeln bekommen.

Endlich entspringen aus dem Stamme der alten und hinfälligen Bäume Sprößlinge, die, wenn sie erzogen und sorgfältig gereiniget werden, recht gut den Mutterbaum ersetzen können, der am Ende entweder von selbst hinfiel,

oder als unfruchtbar abgehauen wurde. Diese werden, wenn sie die gehörige Größe erreicht haben, so wie die übrigen eingepfropft, und eben so wie die übrigen behandelt.

Man hat indessen mehr Nutzen, wenn man die Sprößlinge der alten und hinfälligen, oder die von selbst gewachsenen Bäume erzieht, als wenn man die Kastanien einsteckt, und sie erst in der Pflanzschule treibt. In der That sind die Sprößlinge aus diesen selbstgewachsenen Kastanienbäumen, jene vier und diese immer zwei Jahre, vor den andern im Wachsthume und in der Fruchtbarkeit voraus, auch hat man nicht nöthig sie zu verpflanzen. Die Kastanien werden theils frisch gegessen oder auch im Winter zum Gebrauch der Bergbewohner und für andere Gegenden aufbewahrt. Größtentheils dürret man sie in gewissen Trockenöfen, die man sehr häufig in den Kastanienwäldern gebaut antrifft.

Diese Trockenöfen bestehen in einem Zimmer, das in Höhe von vier Ellen über der Erde durch Querpfähle in zwei Theile getheilt ist. Unter diesen Pfählen ist ein Gatter das aus zwei Finger breiten Leisten bestehet, welche einen Finger breit von einander entfernt sind. Ueber dieses Gitter wird eine höchstens zwei Ellen hohe Schicht Kastanien gethan. In dem untern Theile des Ofens wird nun Feuer angemacht, und die Kastanien werden unterdessen umgerührt, bis sie alle völlig trocken werden. Hierauf werden sie herausgenommen, gepocht, um sie von der Schale und dem Häutchen loszumachen, und dann so weiß und rein nach der Mühle geschickt, woraus Mehl bereitet wird.

Um das Mehl, wenn man es nicht gleich brauchen kann oder absetzen will, gut zu erhalten, wird es in großen Kisten von Holz gethan, fest eingedrückt und so stark gepackt, daß man sich hernach, um es herauszunehmen des Eisens bedienen muß. Noch öfters pflegt man, um das Mehl noch besser zu conserviren, dasselbe, wenn es schon gepackt ist, mit einer dünnen Schicht Asche zu bedecken.

Drei Maaß frische Kastanien geben ein Maaß trokkene und diese wenn sie gut kernigt sind, ohngefähr ein Maaß Mehl. Ein Theil dieses Mehls wird auf dem Gebirge verbraucht; eine weit größere Quantität hingegen davon fort, und vorzüglich in die Seelandschaften geschickt, wo man es außerordentlich gerne zum Gebrauch der Arbeiter im Winter, und besonders für Hirten kauft.

Daß die Früchte dieses Baums nicht nur eine gesunde Nahrung für die Menschen sind, sondern auch da wo sie häufig gebaut werden, durch Verkauf ins Ausland viel Geld ins Land bringen; das bemerkt auch Hr. Bechstein in seiner Naturgeschichte, wo er B. III. Abth. II. Seite 96[illegible] sagt, daß Corsika jährlich für 100000 Kronen ausführe. Da sie in Teutschland nicht so häufig gebaut werden, und daher das Mehl und die daraus bereiteten Speisen keine gewöhnliche Nahrung der Menschen werden können, das auch bei dem häufigen Fruchtbau nicht nöthig ist, so werden sie bei uns entweder nur geröstet und man ißt sie mit Butter und Salz oder kocht sie zur Erhöhung des Geschmacks an Speisen, wie beim Grünkohl. Man braucht sie auch als Konfekt gekocht und mit Zucker überzogen. Auch Kaffee und Chokolate läßt sich daraus bereiten.

Aber auch das bloße Holz des Kastanienbaums ist sehr nutzbar. Zwar nicht zum Brennen, denn es soll keine helle Flamme geben, aber zu sonstigem Gebrauch. Man bedient sich dessen, allerlei Geräthe daraus zu verfertigen; daher es von den Tischlern und Drechslern gesucht wird; auch bedienen sich die Böttcher desselben zu Reifen, und die Brunnenmeister zu Wasserröhren. Hauptsächlich sollen sich schöne und große Häuser davon bauen lassen, da der Baum nicht nur eine beträchtliche Höhe erreicht, sondern auch von großem Umfange wird. In seinem 60sten Jahre soll er bereits ausgewachsen seyn, wie Hr. [illegible] in angezogener Stelle anführt und die Größe einer zweihundertjährigen Eiche haben. Einige dieser Bäume besonders auf dem Aetna sind wegen ihrer Größe so berühmt, daß man Zeichnungen davon in Reisebeschreibungen mit aufgenommen hat. So ist der Castagno de cento Cavalli 204 Fuß im Umfange und hat in seiner Höhle ein Haus, in welchem man die Früchte, die er trägt, aufbewahrt. Der Castagno del Galea ist 76 Fuß dick und der Castagno del Nave hat fast gleiche Größe und Gestalt.

Wenn man aber diesen Baum zum bloßen Bauholz ziehen und einen Wald dazu anlegen will, so hat Müller in seinem Gärtner-Lexikon bei diesem Artikel eine eigene Behandlung seiner Cultur diesem Zwecke gemäß vorgeschrieben, die ich hier noch kürzlich folgen lasse:

Wenn man einen großen Platz mit diesen Bäumen bepflanzen will, um Bauholz zu ziehen, so muß man, nachdem der Boden zwei bis dreimal umgepflüget worden,

Der
teutsche Obstgärtner.

Zwei u. zwanzigsten Bandes Zweites Stück. 1804.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Besondere Naturgeschichte der Bäume überhaupt, und der Obstpflanzen insbesondere.

Fortsetzung von S. 16 dieses Bandes.

11. Des Kastanienbaums.

So ist die Kultur der Kastanienbäume und die Behandlung ihrer Früchte in Deutschland; ich glaube aber nichts überflüssiges zu thun, wenn ich auch die Kultur derselben in Italien, wo sie weit häufiger, besonders in Toskana, gebaut werden, hinzufüge. Ich ziehe diesen Unterricht über die Kultur der Kastanienbäume aus einer naturhisto-

rischen Reise, die der Herr Professor George Saule in Pisa durch einen Theil von Toskana gethan, und über diesen Gegenstand sich genau erkundigt hat. Er sagt: die Schönheit, die Menge und der Nutzen der Kastanienbäume, die wir gesehen hatten, machten in uns den Gedanken rege, uns zu erkundigen, auf was für eine Art man sie wohl in dieser Gegend anbaute, und wie man sie erhielte. Dergleichen Nachrichten sind zwar gemein; allein sie können doch irgend einen Liebhaber der Baumzucht, wenigstens als ein Gegenstand zum Vergleichen, vielleicht nicht unangenehm seyn.

Die Kastanien sind das größte und bedeutendste Produkt, welches die Natur und die Kunst den Bewohnern des Mantainnate darreicht. Sie mögen noch jung oder schon reif, frisch oder trocken, roh oder gekocht, ein Mehl, woraus Brod gebacken wird, in Pfannenkuchen oder in Polenta geschossen werden, so geben sie immer eine gesunde Nahrung, die von Geschmack angenehm ist, und welche der Magen gut vertragen und leicht verdauen kann. Die Polenta aus Kastanien ist besonders das Leibessen des gemeinen Mannes, und giebt eine so kräftige Nahrung, daß die Leute, die sich mit den härtesten Arbeiten beschäftigen, von nichts anders als von Polenta und Wasser, oder wie man in diesem Fall scherzhaft sich auszudrücken pflegt: von Brod aus Holz und aus den Wolken (di pan di legno e de vin di nuvoli) leben. Demohnerachtet sind diese Leute gesund, stark und fähig, so harten und langwierigen Arbeiten zu widerstehen, welche die stärksten und am besten genährten Arbeitsleute der Ebenen erschrecken und niederdrücken würden.

Die Bauersleute sind mit der größten Sorgfalt der Kastanien-Kultur ergeben, die durch ihre Früchte und selbst mit ihrem Holze den Eigenthümern so vielen Vortheil verschaffen. Ohne jetzt die Zeit aufzusuchen, in der das erstemal dieser Zweig von Industrie eingeführt wurde, will ich nur bemerken, daß die Kastanien-Kultur in diesen zwei letzten Jahrhunderten, und vorzüglich in unsern Zeiten, nachdem die eingeschlafene Thätigkeit der Bewohner Toskanas, durch eine mächtige, weise und wohlthätige Hand, glücklich erweckt wurde, sich so sehr ausgedehnt hat.

Zum Ersatz der alten und hinfälligen Bäume, oder zur Vermehrung und Ausbreitung derselben, dienen entweder die gesäeten und in Pflanzschulen erzogenen jungen Bäume, oder die von selbst im Walde, durch hingefallene Kastanien, ausgewachsenen Schößlinge, oder die Pfropfreiser, welche in den Stamm derjenigen alten Bäume geimpft werden, die entweder ihres hohen Alters oder der Unfruchtbarkeit wegen, abgehauen werden, oder von selbst abtrocknen.

Die Pflanzschule legt man in einem schon von Natur fetten und weichen Erdreich an, welches man durch fleißige Bearbeitung und durch Dung, noch besser und fetter macht. In diesem werden im Monat December oder im Februar oder im März, Furchen eben so wie in Gemüsegärten gemacht, und hierauf die Kastanien mit der Spitze nach oben, in einer Entfernung von etwa einer Elle, eingesteckt, und mit guter Erde, ohngefähr zwei Finger hoch, bedeckt.

Zu dieser Saat wählt man von den wilden Kastanien

die größte Art, die zugleich [illegible] ist; weil man die Beobachtung schon gemacht hat, daß die Kastanien aus den Maronen ebenfalls wild werden, und wenige Kraft haben.

Diese Kastanien, wenn sie nicht durch einen außerordentlichen Frost oder durchs Vieh beschädigt werden, schlagen im Frühjahr aus, und erfodern im ersten Jahre weiter nichts, als daß man einen Theil von der um die zarten Pflänzchen befindlichen Erde sorgfältig wegnimmt, und dieselbe aufs neue auflockert.

Im zweiten und dritten Jahre ist es nicht nur nothwendig, die jungen Bäume wieder mit Erde zu umziehen, sondern auch, wenn sie etwa keine Kraft mehr hat und zerstreut ist, ihr etwas Mist zuzusetzen.

Nach dem dritten Jahre werden die um den Stamm häufig ausgewachsenen Zweige von demselben abgeschnitten und ein einziger oder auch höchstens zwei an der Spitze gelassen. Auf diese Art steigt der ganze Saft der Pflanze nur in diese auf, sie erhält dadurch mehr Kraft und wächst schneller.

Diese Operation wird oft zweimal des Jahres vorgenommen, bis die Pflanzen die Höhe von ohngefähr vier Ellen erlangt haben, und im Stande sind verpflanzt zu werden. Dieses geschieht etwa im Anfange des fünften oder sechsten Jahres.

Nach diesem werden die Löcher zur Verpflanzung im

Mai oder auch im August und September gemacht; sie sind viereckig, an jeder Seite ohngefähr anderthalb Ellen lang und eine Elle tief. Man läßt sie offen, der Sonnenhitze und dem Regen ausgesetzt. Dadurch wird der Erdboden zu gleicher Zeit erhitzt, und die Wurzel des jungen Baums kann ihn leichter durchdringen. Ob er übrigens stämmigt ist oder nicht, thut zur Sache nichts, wenn er nur die gehörige Trockenheit, Güte und Lockerheit hat.

Nach der Hälfte des Septembers werden die jungen Kastanienbäume aus der Schule vorsichtig ausgehoben und gleich schon in die fertigen Gruben mit möglichst ausgebreiteten Wurzeln gesetzt. Hierauf bedeckt man die Wurzeln entweder mit verfaulten Kastanienblättern, oder bei Ermangelung derselben mit andern Dünger, und das Loch wird mit der vorher ausgegrabenen Erde bis über den Erdboden und um den Stamm des Baums angefüllt. Den Baum selbst aber unterstützt ein in die Erde eingesteckter Pfahl. Man muß alle Jahre sie mit frischer Erde und frischem Mist umgeben.

Zwei oder drei Jahre nach der Verpflanzung sind sie gewöhnlich schon im Stande eingepfropft zu werden. Zu dem Ende schneidet man im Monat April Reiser aus den vorzüglich guten Kastanien, und bewahrt dieselben unter verfaulten Farrenkraut und Kastanienblättern auf; dieß nennt man pallume. Im Mai werden diese Reiser auf die jungen Kastanienbäume eingepfropft, was man acanello nennt, und von der Zeit an werden sie von allen wilden Auswüchsen gereinigt, die entweder die Einpfropfung vereiteln oder den nährenden Saft größtentheils

Um das Mehl, wenn man es nicht gleich gebrauchen kann oder absetzen will, gut zu erhalten, wird es in großen Kisten von Holz gethan, fest eingedrückt und so stark gepackt, daß man sich hernach, um es herauszunehmen des Eisens bedienen muß. Noch öfters pflegt man, um das Mehl noch besser zu conserviren, dasselbe, wenn es schon gepackt ist, mit einer dünnen Schicht Asche zu bedecken.

Drei Maaß frische Kastanien geben ein Maaß trockene und diese wenn sie gut kernigt sind, ohngefähr ein Maaß Mehl. Ein Theil dieses Mehls wird auf dem Gebirge verbraucht; eine weit größere Quantität hingegen davon fort, und vorzüglich in die Seelandschaften geschickt, wo man es außerordentlich gerne zum Gebrauch der Arbeiter im Winter, und besonders für Hirten kauft.

Daß die Früchte dieses Baums nicht nur eine gesunde Nahrung für die Menschen sind, sondern auch da wo sie häufig gebaut werden, durch Verkauf ins Ausland viel Geld ins Land bringen; das bemerkt auch Hr. Bechstein in seiner Naturgeschichte, wo er B. III. Abth. II. Seite 909 sagt, daß Corsika jährlich für 100000 Kronen ausführe. Da sie in Teutschland nicht so häufig gebaut werden, und daher das Mehl und die daraus bereiteten Speisen keine gewöhnliche Nahrung der Menschen werden können, das auch bei dem häufigen Fruchtbau nicht nöthig ist, so werden sie bei uns entweder nur geröstet und man ißt sie mit Butter und Salz oder kocht sie zur Erhöhung des Geschmacks an Speisen, wie beim Braunkohl. Man braucht sie auch als Konfekt gekocht und mit Zucker überzogen. Auch Kaffee und Chokolate läßt sich daraus bereiten.

oder als unfruchtbar abgehauen wurde. Diese werden, wenn sie die gehörige Größe erreicht haben, so wie die übrigen eingepfropft, und eben so wie die übrigen behandelt.

Man hat indessen mehr Nutzen, wenn man die Sprößlinge der alten und hinfälligen, oder die von selbst gewachsenen Bäume erzieht, als wenn man die Kastanien einsteckt, und sie erst in der Pflanzschule treibt. In der That sind die Sprößlinge aus diesen selbstgewachsenen Kastanienbäumen, jene vier und diese immer zwei Jahre, vor den andern im Wachsthume und in der Fruchtbarkeit voraus, auch hat man nicht nöthig sie zu verpflanzen. Die Kastanien werden theils frisch gegessen oder auch im Winter zum Gebrauch der Bergbewohner und für andere Gegenden aufbewahrt. Größtentheils dürret man sie in gewissen Trockenöfen, die man sehr häufig in den Kastanienwäldern gebaut antrifft.

Diese Trockenöfen bestehen in einem Zimmer, das in Höhe von vier Ellen über der Erde durch Querpfähle in zwei Theile getheilt ist. Unter diesen Pfählen ist ein Gatter das aus zwei Finger breiten Leisten bestehet, welche einen Finger breit von einander entfernt sind. Ueber dieses Gitter wird eine höchstens zwei Ellen hohe Schicht Kastanien gethan. In dem untern Theile des Ofens wird nun Feuer angemacht, und die Kastanien werden unterdessen umgerührt, bis sie alle völlig trocken werden. Hierauf werden sie herausgenommen, gepocht, um sie von der Schale und dem Häutchen loszumachen, und dann so weiß und rein nach der Mühle geschickt, woraus Mehl bereitet wird.

Um das Mehl, wenn man es nicht gleich brauchen kann oder absetzen will, gut zu erhalten, wird es in großen Kisten von Holz gethan, fest eingedrückt und so stark gepackt, daß man sich hernach, um es herauszunehmen des Eisens bedienen muß. Noch öfters pflegt man, um das Mehl noch besser zu conserviren, dasselbe, wenn es schon gepackt ist, mit einer dünnen Schicht Asche zu bedecken.

Drei Maaß frische Kastanien geben ein Maaß trokkene und diese wenn sie gut kernigt sind, ohngefähr ein Maaß Mehl. Ein Theil dieses Mehls wird auf dem Gebirge verbraucht; eine weit größere Quantität hingegen davon fort, und vorzüglich in die Seelandschaften geschickt, wo man es außerordentlich gerne zum Gebrauch der Arbeiter im Winter, und besonders für Hirten kauft.

Daß die Früchte dieses Baums nicht nur eine gesunde Nahrung für die Menschen sind, sondern auch da wo sie häufig gebaut werden, durch Verkauf ins Ausland viel Geld ins Land bringen; das bemerkt auch Hr. Bechstein in seiner Naturgeschichte, wo er B. III. Abth. II. Seite 909 sagt, daß Corsika jährlich für 100000 Kronen ausführe. Da sie in Teutschland nicht so häufig gebaut werden, und daher das Mehl und die daraus bereiteten Speisen keine gewöhnliche Nahrung der Menschen werden können, das auch bei dem häufigen Fruchtbau nicht nöthig ist, so werden sie bei uns entweder nur geröstet und man ißt sie mit Butter und Salz oder kocht sie zur Erhöhung des Geschmacks an Speisen, wie beim Braunkohl. Man braucht sie auch als Konfekt gekocht und mit Zucker überzogen. Auch Kaffee und Chokolate läßt sich daraus bereiten.

Aber auch das bloße Holz des Kastanienbaums ist sehr nutzbar. Zwar nicht zum Brennen, denn es soll keine helle Flamme geben, aber zu sonstigem Gebrauch. Man bedient sich dessen, allerlei Geräthe daraus zu verfertigen; daher es von den Tischlern und Drechslern gesucht wird; auch bedienen sich die Böttcher desselben zu Reifen, und die Röhrmeister zu Wasserröhren. Hauptsächlich soll man sich schöne und große Häuser davon bauen lassen; da der Baum nicht nur eine beträchtliche Höhe erreicht, sondern auch von großem Umfange wird. In seinem hohen Jahre soll er bereits ausgewachsen seyn, wie Hr. Bechstein in angezogener Stelle anführt und die Größe einer zweihundertjährigen Eiche haben. Einige dieser Bäume besonders auf dem Aetna sind wegen ihrer Größe so berühmt, daß man Zeichnungen davon in Reisebeschreibungen aufgenommen hat. So ist der Castagno de cento Cavalli 204 Fuß in der Rundung und hat in seiner Höhle ein Haus, in welchem man die Früchte, die er trägt, aufbewahrt. Der Castagno del Galea ist 76 Fuß dick und der Castagno del Nave hat fast gleiche Größe und Gestalt.

Wenn man aber diesen Baum zum bloßen Bauholz ziehen und einen Wald dazu anlegen will, so hat Müller in seinem Gärtner-Lexikon bei diesem Artikel eine eigene Behandlung seiner Cultur diesem Zwecke gemäß vorgeschrieben, die ich hier noch kürzlich folgen lasse:

Wenn man einen großen Platz mit diesen Bäumen bepflanzen will, um Bauholz zu ziehen, so muß man, nachdem der Boden zwei bis dreimal umgepflüget worden,

um die Wurzeln des Unkrauts desto besser auszurotten, die Furchen sechs Schuhe weit von einander machen, und in selbige die Kastanien zehn Zoll weit von einander legen, dieselben auch ungefähr drei Zoll dick mit Erde bedecken, und, wenn sie aufgegangen, sorgfältig vom Unkraut säubern. Die Ursache, warum man zwischen jeder Reihe so viel Raum lassen muß, ist, um den Pflug oder die Egge anwenden zu können, mit dem man in kurzer Zeit sehr weit kommen kann. Es muß dieses aber mit großer Vorsichtigkeit geschehen, damit man die jungen Pflanzen nicht beschädige. Daher muß man nur die Mitte dieses Raums mit diesem Instrument reinigen. Das zwischen den Pflanzen in den Reihen und neben den Seiten sich befindende Unkraut aber, wohin man mit dem Pflug nicht kommen kann, muß mit einer Hacke ausgerottet werden, wobei gleichfalls sehr acht gegeben werden muß, daß man mit diesem Instrumente die zarten Wurzeln der Pflanzen nicht beschädige. Wenn im folgenden Frühling der Boden zwischen den Reihen sorgfältig mit dem Pflug umgegraben worden ist, so wird derselbe dadurch nicht nur rein, sondern auch locker werden, so daß die Sonne und die Feuchtigkeit leichter durchdringen kann, wodurch das Wachsthum der Pflanzen sehr befördert werden wird, und je öfter dieses Pflügen wiederholt wird, desto reiner wird der Boden, und desto größer wird der Fortgang der Pflanzen seyn, da man, so lange sie noch jung sind, nicht oft genug vom Unkraut säubern kann. Wenn dieselbe, nachdem die Nüsse wohl angeschlagen sind, drei bis vier Jahre daselbst gestanden, so werden verschiedene von diesen Bäumen zum Versetzen taugen, welches um die vorhin angezeigte Zeit geschehen muß, und zwar also, daß die Bäume um

gefähr drei Schuhe weit, in den Reihen von einander stehen müssen. In dieser Weite können sie wieder drey bis vier Jahre stehen, worauf man allezeit von zwei Bäumen einen wegnehmen muß, um den übrigen Platz zu verschaffen, so daß diese sechs Schuhe ins Gevierte zu stehen kommen, welcher Raum groß genug für sie ist, bis sie zu Hopfenstangen groß genug sind. Hernach hauet man von zwei Bäumen allezeit einen, einen Schuh hoch vom Boden ab, und sucht dazu denjenigen aus, von welchem man sich am wenigsten versprechen kann, um Schlagholz zu ziehen, welches in acht bis zehn Jahren stark genug seyn wird, um Reife und Hopfenstangen daraus zu machen, und hierzu sind sie vor andern Bäumen sehr dienlich. Diesemnach wird man alle zehn Jahre das Schlagholz abtreiben können, welches für den Zins des Bodens zureichlich genug ist, und alle andere Ausgaben zu bezahlen; überdieß so bleibt ja auf dem Boden noch ein Wald von Oberholz stehen. Nachdem aber die größern Bäume zunehmen, so ist die Weite von zwölf Schuhen nicht groß genug für sie. Wenn sie also so dicht gewachsen, daß sie zu kleinen Bretern taugen, soll man allemal den zweiten Baum fällen, da sie dann vier und zwanzig Schuhe weit ins Gevierte kommen werden, und diese Weite ist groß genug, sie so stehen zu lassen. Dadurch bekommt das Unterholz Luft, welches sonst um diese Zeit durch die Dichte der größern Bäume zu sehr würde bedeckt stehen; ja dadurch bekommt es ganz neue Kraft, und das jung gefällte Bauholz bezahlt die Zinsen für das zum Pflanzen ausgelegte Geld itzt genugsam, sammt den Capital; die übrigen Bäume aber sind lauter Profit. Denn indem das Unterholz fortwächst, so bezahlt

es den Zins für Grund und Boden und alle übrigen Unkosten. Uebrigens aber will ich einem jeden selbst zu überlegen geben, in was für einen guten Zustand die Nachkommen innerhalb achtzig Jahren alles finden werden.

II.

Aepfelsorten.

No. CXV. Der grüne Aubacker *).

(Taf. 5.)

Frucht.

Dieser Apfel gehört in die 7te Classe der 1ten Ordnung der Aepfelformentafel zu den rein platten Aepfeln. Er mißt in der Höhe $2\frac{3}{8}$ Zoll und in der höchsten Breite, die in die Mitte der Frucht fällt, 3 Zoll. Von da gegen den Kelch wölbet er sich etwas hoch ab, und macht dann eine kleine Fläche, auf welcher der kleine geschlossene Kelch in einer geräumigen Vertiefung sitzt, die mit mehreren zarten Beulen und Falten besetzt ist, aus welchen einige kaum merkliche Erhöhungen entstehen und bis in die Mitte der Frucht sich ausdehnen, welche aber der Frucht keineswegs das glatte Ansehn benehmen. Gegen den Stiel wölbet er sich flachrund ab, und der kurze geräumige Stiel

*) Von dem Hn. Grosactuarius Rechel in [illegible].

steht in einer geräumigen regelmäßigen Höhle, aus der er nur um einige Linien über die Frucht hervorragt.

Die Grundfarbe der zwar dünnen aber harten, pergamentartigen Schale ist bei der Reife blaßgrün, und diese behält sie bis die Frucht anfängt, genießbar zu werden, welches erst im März erfolgt, dann wird sie blaßgelb. An der Sonnenseite ist sie bei der Reife dunkelroth; welches aber so wie die Grundfarbe sich verändert, immer heller, und zuletzt ins Zinnoberrothe schillernd wird. Sie ist überhaupt mit grauen hoch aufliegenden Punkten bestreut, wodurch sie etwas rauh im Anfühlen wird. Jeder Punkt hat einen weißen Kreis. Das inwendige der Stielhöhle ist mit einem Rost überzogen, so wie auch die Kelchvertiefung einigen Anflug von Rost hat.

Das Fleisch ist weiß, bei der wahren Zeitigung, bis vor dem [illegible], hart, demnächst aber milde, hat hinlänglichen Saft, und einen süßweinsäuerlichen, erquickenden Geschmack, er hat auch einen beinahe eben so gewürzhaften Geruch als der gelbe Aubacker. Das Kernhaus hat die Form der Frucht, die 5 Kernkammern sind geschlossen, und enthalten 10 und mehrere vollkommene, schwarzbraune, dicke, langspitzige Kerne.

Wegen seiner Dauer ist er einer der besten Wirthschafts-Aepfel.

Der Baum

ist von schönem starken Wuchs, und erlangt eine ansehn-

liche Größe, seine Zweige stehen sich nahe auf einander an, wachsen aufrecht, sind gut belaubt, und bilden eine halb piramidenförmige Krone.

Das Blatt

ist dunkelgrün, stumpf gezähnt, weitläuftig, aber regelmäßig gerippt, mit einer kurzen Spitze. Der Blattstiel ist stark.

Vergleichungen.

Dieser Apfel ist, wie der gelbe Audacker, meines Wissens noch von keinem Pomologen beschrieben; Obst ist wahrscheinlich das Vaterland der Audacker, da sie hier vorzüglich vor andern seit undenklichen Zeiten angebauet sind. Der grüne hat mit dem gelben viel ähnliches, wird aber doch von diesem in Ansehung des Wohlgeschmacks übertroffen; dahingegen der grüne wegen seiner längern Dauer viel voraus hat.

No. CXVI. Der Breitsüßapfel *).

(Taf. 6.)

Frucht.

Dieser gute, haltbare, mittelmäßig große Wirthschaftsapfel läßt sich von den übrigen Süßäpfeln unserer

*) Vom Hrn. Magister Bayer in Meißen.

Gegend vorzüglich seiner würfelähnlichen, sehr platten Form sehr leicht unterscheiden. Seine Breite beträgt gewöhnlich 4 und ½ Zoll und die Höhe 3 Zoll, und gehört daher nach der Formentafel des T. O. G. *) in die VI. Classe Fig. 9. zu den plattrunden Aepfeln. Er ist in der Mitte seiner ganzen Länge am breitesten, und die Wölbungen nach Stiel und Blume sind sich vollkommen gleich. Nur manche Früchte sind durch einige breite Erhöhungen auf dem Bauche wie aufgeschwollen und etwas breit geschoben, ohne doch jemals wahre Rippen zu haben. Die meisten sind vielmehr ganz glatt und eben, ohne die geringste Ungleichheit auf dem Bauche. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen, weit ausgeschweiften Einsenkung. Sie verschließt die lange, oben geräumige, unten sich trichterförmig verengernde, bis aufs Kernhaus herabgehende, Oefnung gänzlich, und ist mit einer rußigen Wolle bedeckt. Der Stiel, welcher in einer weiten, nicht tiefen Höhle steht, ist einer der kürzesten; oft geht er kaum etwas aus dem Fleische heraus, geschweige aus der Höhle selbst. Die Frucht sitzt also sehr fest an dem Holze. Die Grundfarbe ist grüngelb, worinne weißliche, frieselartige, unter der Schale liegende Punkte, sichtbar sind. Die Sonnenseite ist abgesetzt rothgestreift; doch laufen diese Streifen bei freihängenden Früchten fast um den ganzen Apfel herum. Zwischen denselben ist er zum Theil roth verwaschen, oder fein punctirt, doch so daß die Grundfarbe noch immer etwas durchschimmert. Hier und da hat er bald kleine, bald große, rauhe, schwarze Baum-

*) Nach Diels System ein platter Streifling. Classe V. Ordnung I.

flecken. Sind sie groß, so stehen sie in einer Grube, haben ein graues, oder weißgraues Centrum, das ein schwarzer Ring umkreist. Das Kernhaus ist sehr platt, weit nach den Seiten ausgeschweift, gerade um die Hälfte breiter als hoch, und steht höher oben nach der Blume als nach dem Stiele zu. Die niedrigen, aber geräumigen Kernkammern schließen die starken, breiten und vollen Kerne ziemlich enge ein. Das grünlich weiße Fleisch ist etwas zähe, wenig saftig, der Geschmack reinsüß, doch ist die Süße desselben nicht so widerstehend, wie bei vielen andern Süßäpfeln. Auch bekommt er nie einen bittern Nachgeschmack auf dem Lager, was man seinen Verwandten so oft zum gegründeten Vorwurf macht. Der Landmann liebt ihn zum frischen Genuß, mischt ihn zum Kochen und Kuchenbacken unter säuerliche Aepfel, um die Säure der letztern auch ohne Zucker in etwas mildern zu können. Er wird im December, auch wohl etwas früher, eßbar, und hält sich bis Pfingsten.

Der Baum

erreicht nur eine mäßige Größe und Stärke. Seine Zweige gehen gern etwas hoch, und daher bildet die Krone eine ziemlich hohe Kugel. Das Fruchtholz ist häufig, steht nahe bei einander und bildet sich zeitig aus. Daher trägt der Baum gut und bald, doch gewöhnlich nur ein Jahr ums andre recht stark; dann gleichen aber auch die überhängenden Zweige den Zwiebelreihen an Gedrungenheit. Die Sommerschossen werden lang, aber nicht sonderlich stark. Die Farbe der Rinde ist schwarzbraun. Die häufigen, aber kleinen, Punkte werden kaum wahr-

genommen, weil hier ein Silberhäutchen und dort die viele Wolle fast den ganzen Schößling überzimmt. Die Augen sind von der Farbe des Holzes, dick, rund und kolbig abgestumpft; die Augenträger sind dreyrippig, breit, aber nicht sehr erhaben.

Das Blatt

wird nur mäßig groß. Die meisten sind fast rund; nur die größten etwas länglich rund. Die angesetzte Spitze ist sehr unbedeutend, oder sie fehlt ganz, und dann läuft das Blatt am Ausgang bis etwas spitzig aus. Oben ist es sehr narbig, dunkelgrün von Farbe, wenig glänzend, unten weißwollig. Die Zahnung ist seicht, und geht nur meist im dritten Wechsel etwas tief. Der Blattstiel sehr kurz, färbt sich im Herbste schön roth und hat zwei breite Nebenblättchen.

Beyer.

---

zu; nachher nimmt es bisweilen plötzlich, bisweilen gemagsam ab, und setzt eine kurze starke Spitze auf. Nach dem Stiele zu dehnt es sich länger und läuft an demselben nach und nach an. Dieser ist kurz, stark und etwas roth gefärbt; die Rippchen sind zwar ordentlich gereihet, halten aber keine gleichförmige Entfernung von einander. Die Zäckchen auf dem Rande sind sehr ungleich; und einige zeichnen sich in der Größe vor andern vorzüglich aus; übrigens sind sie deutlich und sehr scharf. Das Blatt ist an Farbe dunkelgrün.

Vergleichungen.

Diese Kirsche kann leicht mit der Kirsche von Montmorenci, die man auch den Gobet nennt, leicht verwechselt werden; allein sie ist von derselben sehr verschieden, so wie auch Herr Oberpfarrer Christ sie schon von einander unterschieden hat; und wenn man jene auch den Gobet nennen müßte, so könnte diese mit Recht der große Gobet genannt werden. Da Hr. Oberpf. Christ diese beiden Kirschen schon unterschieden hat; so will ich auch dessen Beschreibung zum Vergleich vorzüglich anführen; sie steht H. B. Theil IV. S. 678. und wird unter Nr. 66. so beschrieben.

Die große Glaskirsche oder die doppelte Klaskirsche (auch öfters die Cöllnische Kirsche nach einer unten gesetzten Note). Sie ist, wie vorhin gemeldet, nach der Orangekirsche die vorzüglichste, und der Riese unter den Glaskirschen, eine der größten Kirschen, fast rund und nur auf einer Seite etwas platt gedrückt, wo sie auch eine sicht-

Fleische. Er ist fünf Linien hoch, viere breit und drei dick. Die breite Kante ist sehr undeutlich und besteht nur aus einigen Wülsten, zwischen welchen in der Mitte eine zarte und gerade Spalte durchgeht. Die kleine Kante ist nur eine gerade aufgeworfene Linie. Die Backenseiten sind glatt. Die Kirsche wird in der Mitte des Julius reif und ist eine vortreffliche Tafelkirsche. Wenn man sie groß haben will, muß man den Baum als Zwergbaum und nicht hochstämmig erziehen, wo sie sonst viel kleiner wird.

Baum.

Der Stamm ist sehr stark. Haupt und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern quirrlicht an. Die Zweige sind lang und steif. Das Tragholz wechselt unordentlich, ist lang und stehet in keiner proportionirlichen Entfernung von einander. Die Sommerschossen sind kurz und stark; auf der Sommerseite sind sie hellbraun, und auf der entgegenstehenden grüngelb mit einigen rundlichen grauen Punkten bestreuet. Die Krone bildet eine Kugel und ist ziemlich mit Zweigen besetzt, die aber innerhalb leicht absterben, und daher ist nur die Peripherie am meisten mit Zweigen besetzt und stark belaubt.

Blatt.

Das Blatt ist länglich, und hat mehrentheils seine größte Breite über der Hälfte seiner Länge, oder wenigstens kurz bei der Mitte desselben, nach dem Ausgange

zu; nachher nimmt es bisweilen plötzlich, bisweilen ge- magsam ab, und setzt eine kurze starke Spitze auf. Nach dem Stiele zu dehnt es sich länger und läuft an demselben nach und nach an. Dieser ist kurz, stark und etwas roth gefärbt; die Rippchen sind zwar ordentlich gereihet, hal- ten aber keine gleichförmige Entfernung von einander. Die Zäckchen auf dem Rande sind sehr ungleich; und ei- nige zeichnen sich in der Größe vor andern vorzüglich aus; übrigens sind sie deutlich und sehr scharf. Das Blatt ist an Farbe dunkelgrün.

Vergleichungen.

Diese Kirsche kann leicht mit der Kirsche von Mont- morenci, die man auch den Gobet nennt, leicht verwech- selt werden; allein sie ist von derselben sehr verschieden, so wie auch Herr Oberpfarrer Christ sie schon von einan- der unterschieden hat; und wenn man jene auch den Go- bet nennen müßte, so könnte diese mit Recht der große Gobet genannt werden. Da Hr. Oberpf. Christ diese beiden Kirschen schon unterschieden hat; so will ich auch dessen Beschreibung zum Vergleich vorzüglich anführen; sie steht H. B. Theil IV. S. 678. und wird unter Nr. 66. so beschrieben.

Die große Glaskirsche oder die doppelte Glaskirsche (auch öfters die Cöllnische Kirsche nach einer unten gesetz- ten Note). Sie ist, wie vorhin gemeldet, nach der Oran- gekirsche die vorzüglichste, und der Riese unter den Glas- kirschen, eine der größten Kirschen, fast rund und nur auf einer Seite etwas platt gedrückt, wo sie auch eine sicht-

bare Nath hat, glänzend hellroth, mit kurzem Stiel, weißem, schmelzendem Fleische, voll edeln süßen Safte, wobei das Säuerliche den Nachgeschmack macht, und gränzet diese Kirsche unmerklich an die vorige Classe. Der Stein hängt fest am Stiel; reift in der Mitte des Julius und kann lange am Baume hängen. Der Baum macht ein gutes Gewächs, hängt sich aber nicht voll Früchte.

IV.

Birnsorten.

No. CXIX. Die kurzstielige Zuckerbirn.

(Taf. 8.)

Frucht.

Diese Birn könnte rund genannt werden, wenn sie nicht am Stiel eine kurze, starke, stumpfe Spitze hätte. Ihre größte Breite fällt daher etwas über die Mitte ihrer Länge nach dem Stiele zu, von da nimmt sie ab und wird dadurch etwas bauchigt, rundet sich aber nicht vollkommen zu; denn die Blume senkt sich in eine unregelmäßige Tiefe ein, indem sie einige Erhöhungen oder Beule um sich her macht. Sie ist nur wenig offen, geräumlich und tief. Von ihrer größten Breite nimmt sie schnell ab, und bildet noch eine stumpfe Spitze, in welche der Stiel etwas hinein gesteckt zu seyn scheint. Dieser ist kurz und stark, und sechs bis sieben Linien lang. Sie mißt in ihrer Länge einen Zoll und acht Linien, und

in ihrer Breite eben so viel, und gehöret zu Nr. 13. der V. Classe der Birnformentafel, zu den plattbauchigt stumpfspitzigen Birnen. Die Schale ist dünne und glatt; die Grundfarbe citronengelb; bisweilen auf der Sonnenseite etwas hellroth gestrichelt. Man sieht auch stellenweise, sehr zarte, grauliche Punkte. Das Kernhaus ist unter der Blume rund und läuft gegen den Stiel lang zugespitzt zu, hat auch oben herum einige Steine. Die Kernkammern sind kurz und verschlossen. Die Kerne sind rund, und haben eine kleine Spitze, und eine schwarzbraune Farbe. Das Fleisch ist weiß und halbbrüchig, hat einen leichten zuckersüßen Saft. Diese Birn wird Ende Augusts und zwar am Baume nach und nach reif, und dauert abgenommen vierzehn Tage bis drei Wochen. Außer dem frischen Genuß wird sie auch gewelkt benutzt. Der Baum trägt so ziemlich.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern quirrlicht an. Die Zweige sind kurz und steif; Das Tragholz wechselt unordentlich, steht enge bei einander und wird ziemlich lang und stark. Die Sommerschossen sind auch kurz und stark. Die Krone ist rund und stark belaubt.

Blatt.

Das Blatt ist länglich, eiförmig und hat seine größte Breite in der untersten Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, und rundet sich von dieser an demselben gewachsam an, nach dem Ausgang hin nimmt es langsamer

ab und dehnt sich zu einer feinen Spitze aus. Die Rippchen sind ziemlich ordentlich gereihet, laufen aber oft geschlängelt in einer bogenförmigen Richtung gegen die Spitze des Blattes dem Rande zu. Auf diesem stehen keine Zäckchen, sondern es ist nur ein gebogener Saum zu bemerken. Die Farbe des Blattes ist gelbgrün.

Vergleichungen.

Ich finde diese Birn, wie sie hier abgebildet ist, nur beim Knoop Tab. I. und Seite 32 so beschrieben: Kurzstielige Zuckerbirn, Suikerey (kortsteligo), ist eine mittelmäßig große Birn von kurzrunder Form, und nach dem Stiele zu, der ganz kurz und dick ist, wird sie etwas dünner. Das Auge sitzt etwas tief innen, so wie auch insgemein der Stiel. Ihre Schale ist platt und wenn sie reif geworden gelb, zuweilen auch, doch selten, an der Sommerseite etwas blaßroth. Ihr Fleisch ist etwas weich, doch mild saftig und von angenehmen, zuckerhaften Geschmack, wenn sie nicht schon gar zu reif ist, sie hält sich nicht lange.

Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt, wenn er etwas zu Jahren gekommen ist, sehr stark. Das junge Holz ist ganz gelblich, und daran ist diese Sorte zu erkennen.

Zweite Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Forsyth's Manier die Aprikosenbäume zu behandeln, nebst Anführung verschiedener in England gezogener Sorten *).

In England erzieht man folgende Aprikosensorten **):

1) Die männliche Aprikose, ist klein und rund und die früheste unter den Aprikosen, weil sie in den letzten Tagen des Julius reift. Sie wird wegen ihres anziehenden Geschmacks sehr geschätzt. Wenn sie gänzlich reif ist, so ist sie auf der der Sonne zugekehrten Seite roth, auf der ihr entgegenstehenden gelblich grün.

2) Die Orangen-Aprikose. Sie ist ziemlich groß, aber ein wenig trocken und unschmackhaft, sie ist

*) Siehe seine Abhandlung über die Cultur der Fruchtbäume im Julius-Hefte des T. O. G.

**) Die sieben ersten von diesen Aprikosen sind dieselben, die auch Müller in seinem Gärtner-Lexikon aufführt.

mehr für die Küche als für die Tafel geeignet. Wenn sie reif ist, welches sie in den letzten Tagen des Augusts wird, so hat sie eine dunkelgelbe Farbe. Man hält sie für die, welche sich am besten aufheben läßt.

3) Die Algiersche Aprikose hat die Gestalt eines plattgedrückten Eyes. Ihre Farbe ist strohgelb und ihr Inneres voller Saft und Parfüm. Sie reift in der Mitte des Augusts.

4) Die Römische Aprikose ist größer und runder als die vorhergehende, von einem dunklern Gelb, aber nicht so saftig. Sie reift in der Mitte und am Ende des Augusts.

5) Die Türkische Aprikose. Diese ist größer und von einer noch dunklern Farbe als die römische. Ihre Gestalt ist kugelrund und ihr Fleisch ist fester und trockner. Sie reift ohngefähr in den letzten Tagen des Augusts.

6) Die Aprikose von Breda (die von daher nach England gebracht worden) ist ursprünglich aus Afrika. Sie ist groß, roth und von einer dunkelgelben Farbe. Das Fleisch ist zart und voller Saft. Sie ist eine vortreffliche Frucht, besonders wenn sie auf einem im Freien stehenden Baume reift. Ihre Reife fällt in das Ende des Augusts.

7) Die Aprikose von Brüssel oder die brüsselsche Aprikose; sie wird deswegen sehr geschätzt, weil

sie sowohl freistehend gut anschlägt, als auch auf einem gro-
ßen Zwergbaum. Sie ist von mittelmäßiger Größe, auf
der Seite gegen die Sonne roth mit vielen schwarzen
Flecken, auf der andern Seite grüngelb.

8) Der Moor-Park auch die Bredaer Aprikose
von Ansons, Temple's und Dundmore's genannt.
Sie ist eine schöne Frucht und reift in den letzten Tagen
des Augusts.

9) Die Aprikosenpfirsche (Abricot-peach)
ist die schönste und größte unter allen Aprikosen, und
man glaubt allgemein, daß dieses der Moor-Park sey;
aber wenn man sie genau betrachtet, so wird man wahr-
nehmen, daß beide nach ihren Blättern verschieden sind.
Diese Aprikosenpfirsche reift im August.

10) Die schwarze Aprikose ist in den neuern
Zeiten von Sir Joseph Banks mit aus Frankreich gebracht
worden, und wird in England sehr geschätzt.

Zur Gemächlichkeit derjenigen, welche kleine Gärten
haben, und doch eine Folge dieser Früchte auf einander
wünschen, räth Forsyth nur folgende zu setzen:

Die männliche Aprikose, die Römische, die Oran-
gen-Aprikose, die Bredaer und den Moor-Park.

Die Cultur der Aprikosen wird in Nachfolgenden ge-
setzt. Wenn man Aprikosen pflanzen will, so muß dieses
im Herbst geschehen, und wenn man sich welche von der

nen verschaffen kann, die (wie die Baumgärtner sagen) abgegipfelt worden sind, zwei oder drei Jahr alt, so wird ein solcher Baum eher tragen und die Mauer früher bekleiden, als diejenigen, welche nicht auf diese Weise behandelt worden sind. Man muß dazu einen Baum wählen, der einen geraden und feinen Stamm hat. Viele Leute haben die Gewohnheit, die allerzärtesten Stämme zu wählen, allein diese Bäume werden stets schwächere Triebe machen, als andere.

Wenn man die Aprikosen gepflanzt hat, so muß man sie nicht eher als im April oder Mai abgipfeln, wenn sie anfangen neue Triebe machen zu wollen. Die starken Bäume müssen bis auf einen Fuß über dem Erdboden abgeschnitten werden, und wenn sie schwach sind, bis ohngefähr noch zur Hälfte dieser Länge. In verspäteten Jahreszeiten dürfen sie eben nicht eher als in andern, niemals aber ehe die Knospen hinlänglich getrieben haben, abgegipfelt werden, und man muß um sie zu schneiden und zu ziehen, die Vorschriften befolgen, die wir dazu geben.

Es war eine allgemeine Gewohnheit, die Spalierbäume in Gestalt eines Fächers zu ziehen; in diesem Fall aber steigt der Saft zu frei bis in die Spitze, und läßt den ganzen untern Theil ganz unbesetzt, auf die Weise, daß kaum der vierte Theil der Mauer mit Fruchtzweigen bedeckt wird. In diesem Fall ist es nöthig, den ganzen Baum abzuwerfen, und zwar so nahe, als es der Ort erlauben wird, wo er die Knospen getrieben, und man muß sich immer erinnern, ihn auf ein Auge oder eine Ga-

hol zu schneiden. Wenn sich unten am Baume einige junge Triebe befinden, so ist es sehr zuträglich, sie stehen zu lassen und horizontal zu leiten, welches den Saft zurückhalten und ihn nützlicher machen wird.

Die alten Aprikosenbäume, die also geschnitten und mit der Baumsalbe bedeckt sind, treiben bisweilen starke und lebhafte Knospen, daß es nöthig ist, sie aufzuhalten, um sie zu zwingen, auf der Seite Schossen zu treiben, und die Mauern bald mit guten und zum Tragen geneigten Holze zu bekleiden; aber man muß niemals erlauben, daß er vorne treibe, ausgenommen einige kleine Schossen. Die Zeit, in welcher man diese Bäume vom Treiben zurückhalten muß, um sie zu nöthigen, daß sie im folgenden Jahre gut Tragholz schieben, ist der Junius. Diese Bäume müssen im folgenden März-Monat geschnitten werden, und man muß die Triebe bis auf fünf oder sechs Zoll verkürzen, nach dem ihre Stärke ist, indem man immer die stärksten und längsten Schossen läßt.

Die Methode, den Aprikosenbaum im Herbst zu schneiden, ist diesem schädlicher, als allen andern Bäumen; denn keiner ist dadurch dem Krebs mehr unterworfen als dieser. Die Ursache davon ist in die Augen fallend. Die große Schärfe des Safts dieser Bäume, der dem Freien ausgesetzte Schnitt und der schlafende Zustand des Saftes, machen ihn zu dieser Krankheit empfänglich; während daß im Frühling, wenn der Saft zu fließen anfängt, die Ränder des Schnitts sehr schnell verwachsen. Wenn die Aeste klein sind, so wird die Wunde in dieser Jahreszeit vollkommen von der Rinde bedeckt werden. Aber

wenn der Ast groß ist, so bedarf er eine der Größe der Wunde angemessene Zeit. Diese Porader wird immer durch die Anwendung des Heilpflasters beschleuniget, welches die Luft und die Feuchtigkeit der Luft abhält und die Gefäße des Baums verschließet.

Es ist nöthig die Aprikosenbäume im Frühling zu bedecken, und zu diesem Ende muß man sich nach der Anweisung richten, die sich im ersten Kapitel befindet *).

Man kann, um frühzeitigere Aprikosen zu haben, einige dieser Bäume in einer Lage gegen Mittag pflanzen, nachdem der Garten und das Bedürfniß dieser Fruchtart in der Wirthschaft groß ist. Aber die Lage gegen Abend ist des Nutzens wegen vorzuziehen.

Die Aprikose von Breda ist die beste Aprikose, auch ist deren Saft der reichlichste für eine Frucht an einem Baum, der im Freien gezogen wird, ob ihr schon die Brüsselsche Aprikose oft vorgezogen wird; aber ich empfehle, daß im Freien in einem Garten ihrer nicht mehr als drei Bäume von jeder Sorte gezogen werden, denn es trägt sich unter zehn Jahren nur einmal zu, daß sie eine mäßige Ernte bringen.

Die Aprikose von Breda, die Brüsselsche Aprikose und der Moor-Park müssen stets gegen Ost und West gepflanzt werden.

*) Sie ist in dem diesem Aufsatz vorhergehenden im T. O. B. befindlich.

II.

Pomologische Miscellaneen.

1.

Beiträge zur Berichtigung der Nomenklatur in der Pomologie.

Die im ersten Bande des T. O. G. beschriebene und auf der 15. Tafel abgebildete gute Christbirn, heißt in und um Heilbronn am Neckar die Sommer-Zuckerbirn, in Heidelberg und Manheim die Apothekerbirn, in dem 3 Stunden von Heidelberg entlegenen Städtchen Wißloch *) die Augsburger Birn. Gleiche Benennungen hat die im 3 Band S. 265 vorkommende Winter-Gute Christbirn, als Winter-Zuckerbirn, Winter-Apothekerbirn rc. in den vorhin bemerkten Orten.

Der weiße Sommer-Erdbeerapfel (Calville blanche d'été), führt in der Gegend von Stuttgart die Benennung: Haserapfel.

Die im 4. Band S. 35 des T. O. G. beschriebene Franzmadam wird hier königliche Tafelbirn, auch Roi d'été, in der Grafschaft Löwenstein Kaiserbirn, in Wißloch und den angränzenden Gegenden Kanterbirn, in Stuttgart Bellissime d'été genannt.

*) Hier hat Herr Stadtschultheiß Stempel, ein sehr großer Obstfreund und Kenner einer Baumschule von mehrern Morgen angeleget, welche meinen Nachrichten zufolge, viele treffliche, und manche neue Obstsorten enthält.

Die weiße Reinette, welche im 2. Heft des 5. Bandes vorgekommen ist, nennet man hier den Berlinger Apfel. Eigentlich sollte er Berlichinger Apfel heißen; denn so taufte ihn ein hiesiger Arzt, D. Löffler, welcher in dem 1760ger Jahrzehend diesen sowohl für die Tafel als Oekonomie vortrefflichen Apfel aus den Freiherrl. v. Berlichingenschen Gärten zu Jaxthaußen, zuerst hierher verpflanzte. Da der Baum dieser köstlichen Frucht fast alle Jahre sehr reichlich trägt, indem er auch der ungünstigsten Witterung zur Blüthezeit widersteht, so kann er zur Fortpflanzung nicht genug empfohlen werden.

Die Sommer-Eierbirn nennt man in Wißloch Nußbirn, in Heidelberg und Manheim Beste-Birn.

Der Winter-Stettiner-Apfel, von dem wir hier den weißen, gelben und den allgemein bekannten rothen haben, wird in unsrer Gegend Bietigheimer (in der verderbten Aussprache Bietebämmer) genannt. Der weiße übertrifft bekanntlich den rothen bei weitem an Güte, und ist deswegen bei uns sehr verbreitet; er würde es noch mehr seyn, wenn er nicht so sparsam im Tragen wäre. Noch vorzüglicher aber, sowohl im Geschmack als auch in der Dauer und Fruchtbarkeit, ist der hier noch sehr seltene, wahre gelbe Stettiner, von welchem Herr Hofrath D. Diel in dem 6ten Hefte seiner systematischen Beschreibung der in Teutschland vorhandenen Kernobstsorten, — einem wahrhaft klassischen, vom tiefsten pomologischen Forschungsgeiste zeugenden, Werk — eine meisterhafte Beschreibung aufgestellt hat, — und der, wie er mit Recht vermuthet, von dem im T. O. G. Nro. 25. abgebildeten

Apfel ganz verschieden ist. In andern Gegenden unsers Schwabenlandes, namentlich in Eßlingen, Stuttgart, ist der Winter-Stettiner unter dem Namen: Kostanzer, bekannt, in und um Heidelberg aber unter dem Namen: Winterbrödling, auch Winterbreitling.

Die Sommer-Robine, die im 9ten Bande des T. O. G. S. 83 beschrieben wird, heißt hier die Sommer-Herrnbirn, in Stuttgart die Augustbirn, und in Hanau die Schmalzbirn.

Die in eben diesem Bande S. 271 aufgestellte Virgulense nennt hier der gemeine Mann Franzosenbirn, und in St. Germain: die Winter-Eierbirn.

Unter dem Namen Schaafsnase begreifen wir hier einen gewissen, durch seine Güte und Brauchbarkeit in der Oekonomie, besonders zu Obstwein sich ausnehmend empfehlenden, Sommer-Apfel, der vom Baume weg zitronengelb ist, und seiner Form nach zu Nro. 4. der II. Classe Ihrer Aepfelformentafel zu den langen Walzen gehört.

Die Charakter-Reinette, deren Abbildung im 13ten Bande des T. O. G. zu finden ist, wird vom hiesigen gemeinen Manne Gold-Reinette genannt.

Der in eben diesem Bande beschriebene Frauenschenkel heißt hier Cuisse Madame; in und um Hanau Kinds-kindsbirn.

Die im 13ten Bande S. 152 vorkommende runde

Mundnetzbirn ist in Heilbronn unter dem Namen Wasserbirn bekannt.

Der Sommerkönig, welcher im 16ten Bande des T. O. G. S. 22. beschrieben wird, heißt bei uns die Sommer-Frankfurter, auch Elsäßer Birn, in Bensheim, Heppenheim an der Bergstraße, in dem Bezirke von Heidelberg und Mannheim Wässerling.

2.

Anfrage an das pomologische Publikum.

a) Der Gouvernements-Physikus Jakob Fries schreibt in seiner, im Jahr 1790 erschienenen, Reisebeschreibung durch Rußland S. 41. im Gouvernement Nyschnynorogorodt *) und zwar in der Gegend der Stadt Arsamas geben sich die Bauern mit dem Obstbau stark ab. Sie haben sehr große und fruchtreiche Aepfelgärten, welche bei guten Jahrgängen einem einzigen Landmann öfters 400 Rubel einbringen. Eine persische Apfelgattung, welche unserm Pfundapfel gleich ist, kömmt hier sehr gut fort, sie ist angenehm säuerlich, und man trifft einige an, welche über 4 Pfund wiegen. Schade, daß Dr. Fries diesen Apfel nicht ausführlicher charakterisirt und von dem dortigen Obstbau überhaupt keine detaillirtere Nachrichten geliefert hat. Es fragt sich nun: ist dieser ungeheuer große Apfel, dessen Existenz ich fast bezweifeln möchte, schon in Teutschland bekannt, und unter welchem Namen?

*) Die Stadt Nyschnynorogorod liegt ungefähr 55 teutsche Meilen ostwärts von Moskau.

b) Ich habe kein schöneres Obst je gesehen und gekostet, als zu Botzen, sagt der Verfasser der Reise eines Liefländers von Riga nach Warschau, nach Botzen in Tyrol, in dem, zu Berlin 1795. erschienenen 6ten Heft S. 302; Selbst das Pariser Obst stehet demselben nach, und das italienische keiner Provinz hält eine Vergleichung damit aus. Die Pfirschen haben die Größe von Stettiner-Aepfeln. Schon vor vier Wochen waren sie hier reif. — Der Verfasser war seinem Angeben nach, in der Mitte des Monats September 1793. da. — Botzen versorget die Nachbarschaft mit Obst aller Art; und einige ihrer Apfelgattungen, die Borsdörfer, Reinetten und die länglichen sogenannten Tyroler Aepfel, gehen bis nach München, Salzburg und Wien. Die Weiß- und Graubirnen, die in Teutschland erst zu Anfange des Oktobers einzeln zum Vorschein kommen, sind hier schon in großer Menge vorhanden. Sollten nicht die Weiß- und Graubirnen, deren unser Reisende hier gedenkt, die allgemein bekannten, auch im T. O. G. schon beschriebenen und abgebildeten weissen und grauen Butterbirnen seyn? Den länglichen sogenannten Tyroler Apfel erkenne ich für den italienischen weissen Rosmarinapfel (Mela de Rosmarino), von welchem uns Herr Oberpfarrer Christ in seinem Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre S. 447. eine der Frucht selbst aufs genaueste entsprechende Charakteristik gegeben hat. Veranlaßt durch unsern Reisenden, ließ ich im November 1801 eine Parthie von diesen Rosmarinäpfeln unmittelbar aus Botzen kommen, ich fand sie als zarte, milde, saftige Aepfel, aber ohne alles Gewürz; weswegen ich sie nicht zu den Tafeläpfeln zählen möchte.

So mangelhaft kurz und unvollständig auch diese Nachrichten von dem Obstwesen in Böhmen sind, so scheinen sie mir doch selbst auch in dieser Beschaffenheit den Dank eines jeden Pomologen deswegen zu verdienen, weil bis jetzt so wenige Reisebeschreiber es der Mühe werth gehalten haben, den so wichtigen Zweig der Landwirthschaft, was der Obstbau ist, zum Gegenstand ihrer Aufmerksamkeit zu machen. Wie viele Bände der interessantesten Reisebeschreibungen kann man durchlesen, ohne nur die mindeste Notiz von der Obstkultur, oder von unserm Obst, welches die Reisenden in den beschriebenen Ländern bemerkt hätten, darin anzutreffen! Wird ja noch von einigen darauf Rücksicht genommen, so geschieht dies blos im Allgemeinen, wie z. B. von Jacobi in seinen, durch Mannichfaltigkeit der Gegenstände und des materiellen Inhalts, und durch anziehende Darstellung sich übrigens sehr empfehlenden Briefen aus der Schweiz und Italien S. 286. „Die gemeinen Obstarten trifft man hier (in Neapel) „auch weder in der Mannichfaltigkeit, noch in der Vollkommenheit an, wie bei uns, und fast immer werden „sie unreif verzehrt.“

Eben so flüchtig eilt der berühmte reisende Fischer in seiner Reise von Amsterdam über Madrid und Cadix nach Genua in den Jahren 1797 und 1798 über diesen interessanten Gegenstand hinweg, wenn er S. 81 allein von Bilbao spricht: „Man sieht hier die mannichfaltigsten Pflanzungen von Wein, Castanien, Aepfelbäumen im üppigsten Reichthum der Fruchtbarkeit.“ Oder, wenn ich anders erlaubt ist, noch ein auffallenderes Beispiel anzuführen: selbst der Verfasser der Bemerkungen

auf einer Reise durch Frankreich, Spanien und vorzüglich Portugall D. Professor Link — dieser geistvolle, längst als ein feiner, aufmerksamer Beobachter, als ein Mann von ausgebreiteten Kenntnissen in der Physik und Naturgeschichte rühmlichst bekannt, der, wie er selbst sagt, durch einen Aufenthalt von anderthalb Jahren in Stand gesetzt worden, die treuesten und genauesten Nachrichten von Portugall zu liefern, der auch in seiner Reisebeschreibung eine Menge interessanter ökonomischer Nachrichten über den Weinbau, Fruchtbau ꝛc. eben so gründlich als angenehm uns überliefert hat, gibt uns über den portugisischen Obstbau nicht mehr als folgende, kurze, unbestimmte Nachrichten: „Pflaumen, Kirschen, Pfir„schen, sind in Lissabon, sagt derselbe S. 212, selten „und schlecht; man hat sehr gute Aepfel und Birnen, „allein theuer und selten; man bringt sie meistens von „Calores, einem Flecken nicht weit von Cintra nach Lissa„bon.“ S. 239. „Das Obst der Estrella ist das beste und „berühmteste im Reich.“

Welcher aufrichtige Verehrer der Pomona dürfte nun wohl nicht wünschen, daß es doch dem berühmten Verfasser gefallen haben möchte, das beste und berühmteste Obst der Estrella näher zu beschreiben, speciell zu sagen; z. B., ob, wenn es Aepfel waren, sie zu den Kalvillen oder Reinetten, oder, bei Birnen, ob sie zu den Bergamotten, Muskatellern ꝛc. gehörten! Wozu sollen doch den Kennern und Freunden der Obstkunde solche allgemeine unbestimmte Notizen dienen? Es ist mit dergleichen Nachrichten, wie der verehrungswürdige Herausgeber des T. O. G. im 14. B. S. 314 mit Recht behauptet, so gut

als Nichts gesagt. Möchte deswegen doch der ganz aus meiner Seele genommene Wunsch, welchen derselbe am angeführten Orte auf der vorhergehenden Seite äußert: daß diejenigen, welche reisen, und auf ihren Reisen mit der Natur und ihren Produkten sich beschäftigen, künftig doch mehr Bedacht auf unsere sogenannten Obstfrüchte nehmen, und ihren Untersuchungen unterwerfen möchten, aber nicht bloß im Allgemeinen, sondern auch im Speciellen, um eine deutlichere Vorstellung von den Obstsorten der bereißten Länder zu erhalten, von allen künftigen Reisenden zum Nutzen der Pomologie realisiret werden!

c) Ausführlicher und weit befriedigender sind in Vergleichung mit obigen Nachrichten diejenigen, welche uns eine edle, exemplarische teusche Dame, die Frau Generalin von Riedasel in ihrer Berufsreise nach Amerika über die Obstkunde in dem von ihr bereisten Theil dieser Erdgegend gegeben hat. So sagt sie S. 264: Der General Clinton bot uns sein Landhaus bei New-York an, um den Sommer da zuzubringen. Es war herrlich. Die schönste Lage, Obstgärten; der Hudsonsfluß floß unten am Hause vorbei. Früchte vom feinsten Geschmack, die wir nicht alle aufessen konnten. Unsere Leute aßen Pfirschen im Ueberfluß, und unsere Pferde, die unter Obstbäumen weideten, fraßen sogar von den Bäumen, und verschmäheten das Obst, so abgefallen war und unten lag; welches wir denn alle Abende auflesen ließen und Schweine damit mästeten. — Die Pfirschen- und Aprikosenbäume werden dort, wie andere, und niemals an Spalieren, gezogen, und haben dicke Stämme, wie andere

ganz gewöhnliche Bäume. Noch interessanter ist die Erzählung dieser geistvollen Frau vom Obstbau in Canada S. 296. In Canada sagt sie, sind alle Obstfrüchte sehr selten, nur in Montreal findet man gute, ja vortreffliche Aepfel, aber nur Reinetten, und eine Art großer rother und sehr wohlschmeckender Aepfel, die dort Bourrassas genannt wird. Man packt sie in Tonnen, die sorgfältig zugemacht und mit Papier verklebt seyn müssen; da sie sich dann bis auf den allerletzten gut erhalten. Man nimmt aber kleine Tonnen, denn wenn sie einmal angebrochen sind, so halten sich die Aepfel nicht mehr lange. Das Obst ist sehr theuer, besonders die Birnen, die dort weit seltener, als die Aepfel sind, und sich auch weniger lange erhalten. Ich hatte mir 6 Tonnen Aepfel und eine halbe Tonne Birnen bestellt, man stelle sich mein Schrecken vor, als ich 21 Guineen dafür bezahlen mußte.

Es fragt sich nun: Befindet sich ein Baum von dem vorhin bemerkten großen, rothen Apfel: Bourrassas genannt, schon auf teutschem Grund und Boden, und wo ist er anzutreffen? Vergebens habe ich nach diesem merkwürdigen Apfel bei unsern besten pomologischen Schriftstellern geforschet, und gleich vergebens in dem Verzeichnisse von mehr als 800 Obstsorten, wie sie jetzt in England bekannt sind und gebauet worden, das im 15ten Bande des T. O. G. vorgekommen ist.

Heilbronn am Neckar den 25. Februar 1804.

Dr. Sicherer.

III.

Cultur des Mandelbaums auch in rauheren Gegenden.

Der Mandelbaum, welcher dem Pfirschbaum ziemlich gleich kommt, dessen Blätter aber den Weidenblättern sehr ähnlich sind, ist in Ansehung des Geschmacks der Frucht oder des Kerns von zweierlei Art, der süße und der bittere Mandelbaum. Er wächset gern in einem trockenen Boden, und will die Mittags- oder wenigstens die Morgensonne haben. An Gebäuden, wo er vor dem Nordwind, den er nicht leicht vertragen kann, Sicherheit hat, kann man ihn als einen Spalierbaum ziehen. Mit dem Monat April fängt er an zu blühen. Die Blüthen kommen noch eher, als die Blätter, zum Vorschein, und sind an den Zweigen alle einzeln oder einfach in den Knospen, so, daß sie sich dadurch von vielen andern Baumfrüchten oder Obstarten unterscheiden. Jede Blüthe hat, so lange sie noch in ihrer grünschaaligten Hülse eingeschlossen ist, die Größe einer großen Hainbutte, und besteht aus fünf ovalrunden schneeweißen Blättern oder Theilen, welche zwischen fünf zur Hülse gehörigen grünen Blättchen liegen, und auswendig gegen den Stiel zu etwas röthlich sind. Die Blüthen des bittern Mandelbaums haben noch mehr Pracht, Reiz und Augenweide, als die Blüthen des süßen, indem die weiße Farbe derselben mit hellem Purpur vermischt ist. Eine Mandelblüthe ist, wenn sie ihre vollkommene Größe erreicht hat, im Anfange noch etwas größer, als ein Laubthaler. Sind die Blüthen alle abgefallen, so öfnen sich erst alsdann die

Blätterknospen, so, daß der Baum nunmehr nach und nach eine grüne Gestalt bekommt. Die Mandeln oder Mandelkerne erlangen erst nach Michaelstag im späten Herbst ihre völlige Reife; weswegen sie, zumal da sie den ganzen Winter hindurch, ja wohl einige Jahre lang, sich aufbewahren lassen, mit Recht zum Winterobst gezählt werden. Haben die Mandeln ihre völlige Größe, so sind sie so groß, ja die bittern Mandeln noch größer, als die welschen Nüsse, und sind ebenfalls, wie diese, äußerlich in eine grüne weiche, alsdann in eine bräunliche harte Schaale, welche letztere so hart als ein Stein ist, weswegen diese Kerne mit unter die Steinfrüchte gerechnet werden, eingeschlossen; doch sind die in der harten Schaale in ein Häutlein verschlossenen eßbaren Mandelkerne nicht völlig rund, sondern haben, wie bekannt, eine ovale Breite.

Die Fortpflanzung des Mandelbaums geschieht entweder durch die mit der harten Schaale versehenen Kerne in ihrem ersten oder zweiten Jahr im Herbst; oder durch das Pfropfen, Oculiren, Copuliren oder Anblatten. Weil aber die Erzeugung der Mandelbäume aus den Kernen viel zu langweilig ist, so werden die drei letzten Arten, und unter diesen wieder das Oculiren billig vorgezogen. Denn beim Oculiren geht vom Stamm, den man oculiret, nichts verloren, wenn auch gleich das eingesetzte Mandelauge verdorrt oder im Winter ausfriert. Besser ist es, zwei oder drei Augen in den Stamm einzusetzen, weil, wenn ein Auge durch einen Zufall verloren geht, doch vielleicht das andere gut bleibt. Unter den Stämmen, welche man mit Mandeln oculiren will, sind wohl die jungen Pflaum-

stämme die besten, weil die Augen an denselben leicht treiben, und die Mandeln auch einen lieblichen Geschmack bekommen. Das Oculiren, Mandelbäume zu zeugen, ist aber, wie bei andern fruchttragenden Bäumen, von zweierlei Art, nämlich das Oculiren in das treibende, und in das schlafende Auge; welche beide Arten weiter nicht, als nur dem Namen und der Zeit nach, von einander unterschieden sind. Die erstere Art, wenn man in das treibende Auge oculirt, wird zu Anfang des Frühjahrs vorgenommen, wenn die Bäume mit dem ersten vollen Saft stark treiben, so, daß das eingesetzte Mandelauge desto besser bekleiben, Nahrung erhalten und anwachsen kann. Ist dies nach einigen Wochen erfolgt, so wird das Band, womit das eingesetzte Auge umher zugebunden oder befestigt war, etwas aufgelöset und locker gemacht, damit der Saft desto besser hineingehen kann. Hat hierauf das Auge etwas getrieben, so wird der Stamm über dem treibenden Auge gestutzt oder abgeschnitten, mit Baumwachs überkleibet, und das Band vom vormaligen Auge gänzlich hinweggenommen. Die andere Art, Mandelbäume durchs Oculiren zu erhalten, wird das Oculiren in das schlafende Auge genennet. Die bequemste Zeit dazu ist die sonst gewöhnliche vierwöchentliche Oculirzeit nach Johannestag. Wenn gleich das eingesetzte Auge einige Wochen nach der Oculation angewachsen und gequollen, das Blatt abgestoßen hat und treiben will, auch nun das ums Auge herum gewundene Band ein wenig aufgelöset und locker gemacht worden, so ist es doch nicht rathsam, nunmehr schon den Stamm über dem eingesetzten Auge zu stutzen oder abzuschneiden, weil der alsdann aus dem Auge hervorsprossende junge Zweig oder das so

genannte Pfropfreis, welches noch in kurzer Zeit eine oder wohl zwei Ellen in die Höhe wächset, wegen der Weichlichkeit gar leicht im Winter erfrieret, daß hernach im Frühjahr der ganze Stamm verloren ist; sondern der oculirte Stamm muß erst im kommenden Frühjahr gestutzt werden, daß alsdann das Auge, welches den Winter hindurch in Ruhe und gleichsam im Schlafe geblieben, nunmehr, nachdem das obere Holz über dem Auge abgeschnitten und mit einigem Baumwachs bekleidet worden, gleichsam erwachen, und mit neuer Kraft treiben kann. Diese Oculirung in das schlafende Auge scheint vor der Oculirung in das treibende Auge den Vorzug zu haben. Wenn man die jungen Stämme in Gärten wo die Hasen beikommen können, vor Winters mit Stroh, und in den beiden ersten Jahren auch zugleich die Mandelreiser, weil sie da von der Kälte leicht erfrieren können, einbindet, so können sie alsdann im dritten Jahr blühen und Mandeln tragen, wenn sie nicht gar zu schwache Stämme sind. Der Mandelbaum, dessen Versetzung sowohl im Herbst, als im Frühjahr, geschehen kann, wächset schnell; und wie sein Holz unter das festeste gezählt, und daraus mancherlei verfertiget wird: also sind auch die Kerne desselben, die süßen und bittern, bekanntermaßen sehr gut zu brauchen, indem sie nicht nur, wie sie von Natur sind, sondern auch durch die Kunst verändert, als candirte und sogenannte gebrannte Mandeln genossen werden; hiernächst auch mancherlei Speisen und Gebackenen einen lieblichen und angenehmen Geschmack geben; wie denn auch das Mandelbrod, die Mandelseife und dergleichen bekannt ist; ja in der Medicin wird das sogenannte Mandelöl, die Mandel-

milch u. s. w. ebenfalls mit grossem Nutzen daraus präparirt.

Obgleich der Mandelbaum eigentlich in Italien und andern warmen Ländern sein Vaterland hat, so hat man ihn doch schon längstens auch in Teutschland, und sonderlich in den Weinbergen am Main und Rhein in großer Menge angepflanzt. So kann sich denn auch seit geraumer Zeit die Herzogl. Residenzstadt Weimar, und ihre benachbarte Gegend, der Anpflanzung dieses Baums rühmen. Was mich betrifft, so habe ich seit meinem Hierseyn den hiesigen Pfarrgarten nebenher dergestalt zu nutzen gesucht, daß ich in dieser hohen und kalten Ettersbergsgegend nach und nach auf dreißig dergleichen Mandelbäume, süße und einige bittere, aus jungen Pflaumenstämmchen, in welche Mandelaugen eingesetzt worden, gezogen, wovon ich einige an gute Freunde überlassen habe, einige aber durch schädliche Zufälle verloren gegangen sind. Doch sind gegenwärtig noch sechzehn junge Mandelstämme vorhanden; hiernächst auch noch ein großer Mandelbaum, welcher vor 15 Jahren als ein kleiner Pflaumenstamm mit zwei Mandelreisern gepfropft worden, nun aber im letzten Herbst bereits 14 Jahre lang an der hiesigen Pfarrwohnung gegen Morgen steht, so, daß der Durchschnitt des Stammes eine Viertelelle ist, und die Höhe dieses Mandelbaums sich über 26 Schuhe oder 13 Ellen erstreckt. Dieser Baum, welcher ein süßer ist, hat vor einigen Jahren auf einmal einen halben Weimarischen Scheffel Mandeln getragen; doch leidet er öfters durch die kalte Nordluft, welcher er zu sehr ausgesetzt ist, in der Blüthe Schaden, daß hernach bei Sturmwinden die Mandeln [illegible]

abfallen. Das Pfropfreis zu diesem Mandelbaum rührt von einem ehemaligen Mandelbaum in der Nachbarschaft her, der aber nicht mehr vorhanden ist.

Hottelstädt, den 9. März 1803.

Johann Christian Carl Töpfer
Pastor zu Hottelstädt und Ottstädt am Berge.

IV.

Pomologische Miscellen.

I.

Wie die Tataren in der Krimm ihre Bäume pfropfen. Aus dem neuen Hannöv. Magazin.

Das Oculiren der Bäume ist, wie Pallas bemerkt, unter den Tataren und Griechen wenig bekannt, weswegen man auch keine gute Pfirschen- und Aprikosen-Arten, die durch Pfropfen nicht fortzubringen sind, bei ihnen suchen muß.

Im Pfropfen aber sind sie sehr geschickt, und nichts ist besser ersonnen, als die, besonders zu Bachtschi-Sarai jetzt übliche Art, in die Wurzel fast eine Spanne unter der Erde zu pfropfen, wodurch nicht nur viel gesundere Stämme erhalten werden, sondern auch das Pfropfreis selbst mit der Zeit einige Wurzeln macht, und desto dauerhafter wird.

Sollte diese Art zu pfropfen nicht Nachahmung in unsern Gegenden verdienen?

2.

Methode, alle Arten Bäume das ganze Jahr hindurch zu versetzen, ohne daß sie an ihrem Wachsthum leiden.

Der Herzogl. Würtemberg. Hofgärtner in Ludwigslust, C. Friedr. Scheidlin hat diese Methode bekannt gemacht. Dieß sind seine eignen Worte:

„Ein großer Theil der Gartenliebhaber wird es bezweifeln, und ich selbst würde es nicht glauben, daß es möglich wäre, Bäume das ganze Jahr hindurch, mithin zu allen Jahreszeiten, und selbst dann, wenn sie schon Blüthe und Laub haben, zu versetzen, wenn mehrere Versuche mich nicht davon überzeugt hätten. Folgendes ist die von mir befolgte Methode.

„Wenn man Bäume versetzen will, es mag im Frühjahr, im Sommer oder Spätjahre seyn, so macht man wie gewöhnlich ein großes Loch, wo der Baum oder die Staude zu stehen kommen soll, schüttet in dieses Loch 4 bis 5 Gießkannen Wasser, wirft zarte Erde von der ausgeworfnen hinein, und rührt diese mit dem Wasser so lange mit der Schaufel herum, bis es ein Brei ist, alsdann setzt man den Baum hinein, thut die übrige Erde dazu, bis das Loch voll ist, und tritt den Baum fest an.

„Man kann auch den Baum zuvor ½ Stunde mit

den Wurzeln ins Wasser setzen. Auf diese Art kann man auch im Sommer die Bäume, wenn sie schon verblüht haben, versetzen, sie werden gewiß fortkommen, wenn Wurzel und Baum noch gesund sind.

„Schon vor 12 Jahren habe ich glückliche Versuche mit dieser Versetzungsart gemacht; besonders aber im Jahr 1795, als das hiesige kleine Schloßgärtchen neu angelegt wurde, habe ich selbst über 200 Obstbäume, sowohl hochstämmige Pyramiden als Espaliers von allen Obstsorten auf angeführte Art versetzt. Diese Bäume waren vorher eingeschlagen, und weil der Garten noch nicht so weit fertig war, daß die Bäume an die bestimmten Plätze hätten gesetzt werden können, so kamen die eingeschlagenen Obstbäume, als Kirschen, Aepfel, Birnen, Zwetschen ꝛc. in die Blüthe, ehe sie versetzt wurden: demohngeachtet ist nicht ein einziger von diesen Bäumen verdorben, sondern wuchsen alle vortreflich, ja die Kirschbäume erhielten auch Früchte, und wurden reif; von den Birnen und Aepfeln aber blieben keine Früchte. Ich kann viel Zeugen stellen.“

v. S.

Inhalt.

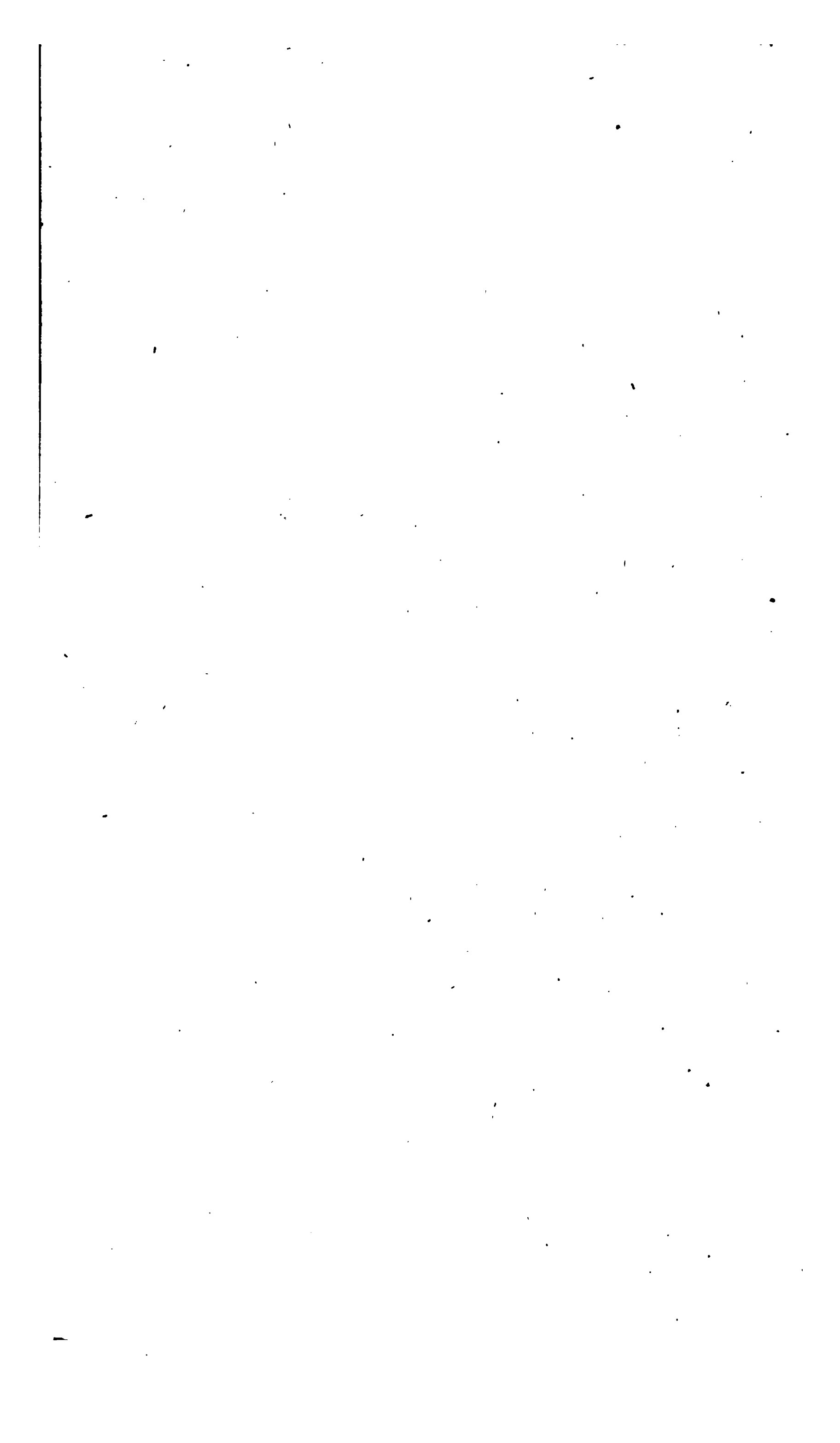
Erste Abtheilung.

Zweite Abtheilung.



CXV. Der grüne Audacker.

Taf. 1.

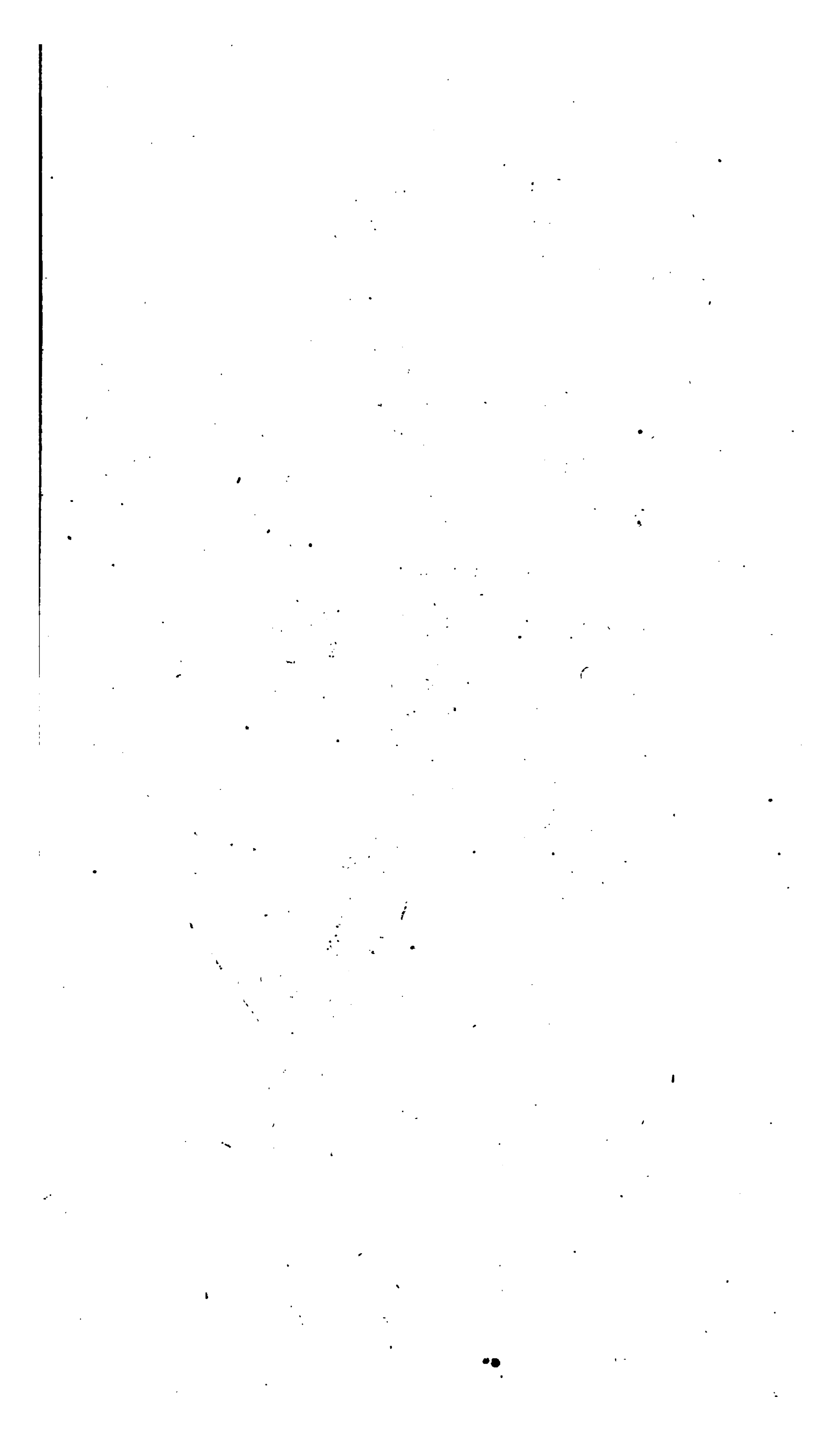




CXVI. Der breite Süsapfel.



XLIX. Die doppelte Glaskirsche.





CXIX. Die kurzstielige Zuckerbirn.

Der
teutsche Obstgärtner.

Zwei u. zwanzigsten Bandes, Drittes Stück, 1804.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Aepfelsorten.

No. CXVII. Der Pleißner Apfel *)

(Taf. 9.)

Frucht.

Dieser große, schon am Baume ungemein prahlende, Wirthschaftsapfel, nimmt gewöhnlich zwei Formen an. Einmal ist die Frucht bemerklich niedriger als hoch, und das sind gewöhnlich die kleinern, welche nicht leicht von Rippen auffallend entstellt werden. Bei den übrigen —

*) Vom Hrn. Magister Beyer in Meißen.

und diese Form nehmen die meisten an — anscheinend länglichen, stumpfkegelförmigen Früchten steigen gleich aus der Blumeneinsenkung starke beulenartige Rippen heraus, von denen eine oder die andere breit erhaben über die ganze Frucht bis zum Stiele herabläuft und beides — die Blumeneinsenkung sowohl als die Stielhöhle, wie eckig und ungleich macht, und auch die Rundung der Frucht häufig verdirbt. Drängen sich zufällig drei Rippen vor den übrigen hervor, so erhält der Apfel dadurch eine fast dreieckige Gestalt. So hochaussehend diese Früchte dem Auge vorkommen, so sind sie doch nicht leicht höher als breit, denn unter das Maaß genommen, beträgt ihre Breite 3 Zoll, und die Höhe entweder eben so viel oder wohl gar ½ Zoll weniger. Ihre größte Stärke hat die Frucht etwas weniges unterhalb der Mitte ihrer ganzen Länge nach dem Stiele zu, und rundet sich nach diesem kurz ab, nach der Blume hingegen, läuft sie stark, aber doch allmählig abnehmend zu, und endet mit einer stumpfen Spitze. Sie gehört daher zu den abgestumpften Kegeln nach der Formentafel des T. O. G. Fig. 8. Classe IV. Die große, meist zusammengedrückte Blume steht in einer tiefen, sehr ungleichen Einsenkung, ist mit einer grauen Wolle bedeckt, und verschließt die weite, tiefe, fast immer bis ins Kernhaus gehende Oeffnung, durch die man oft eine Stricknadel ohne Widerstand 2 Zoll tief hineinstoßen kann. Der starke, stämmige und holzige Stiel geht nicht über die ziemlich tiefe und enge Höhle heraus, sondern hat mit ihr gleiche Länge. Tief unten ist sie grau ausgefüttert, und bis zur Stielwölbung steigt nur hie und da ein Roststrahl in die Höhe. Die Grundfarbe ist meistens schon am Baume ein schönes

Hellgelb, das selbst auf dem Lager nicht viel dunkler wird. Auf der Schattenseite ist gewöhnlich eine große Strecke davon unverwischt zu sehen; hingegen auf der Sonnenseite ist die Frucht von der Blume bis zum Stiele ungemein schön carmoisinroth gestreift, und wenn die Stelle von der Sonne recht getroffen worden ist, dabei so stark roth verwaschen und punktirt, daß es eine zusammenhängende Masse wird, in der man nur nach den Seiten hin, die Streifen und Punkte abgesondert wieder findet. Mancher Apfel hat um und um nur vereinzelte kurze Stücke von Streifen, was ihm ein sehr buntschäckiges Ansehn giebt. Große Baumflecken sind nicht selten, der Punkte aber nicht viel, anfangs weiß, zuletzt gelblich, und stechen nur auf stark gerötheten Früchten hervor; in der Grundfarbe sind sie friselartig. Die dünne Schale wird bald im Herbste, wenn eine Zahl beisammen in einer Obstkammer liegen, so triefend fettig, daß man es mit den Fingern wie ein Oel zusammenstreichen kann. Das Kernhaus ist sehr groß, weit und hoch, in der Mitte gewöhnlich ganz hohl. Die Kammern stehen weit offen und lassen einen großen leeren Raum, den die großen, aber wenigen Kerne nicht auszufüllen vermögen. Der Geschmack des weißen, sehr lockern Fleisches ist säuerlich, nicht unangenehm, aber doch etwas wildrig. Zum frischen Genuß ist er also nicht sonderlich, aber desto besser zum wirthschaftlichen Gebrauch. Er reift schon am Baume im September, und läßt sich zu letzterm Zweck bis im Januar erhalten, wiewohl er dann stippig unter der Schaale wird, was einige Früchte schon weit früher thun.

Der Baum,

wenn er guten und dabei etwas feuchten Boden findet, wächst und erstarket ausnehmend schnell. Die Krone breitet sich zu einer schönen, weit ausgespannten, flachen Halbkugel aus, die sehr dicht von Holz wird. Daher sollte er, in Reihen gepflanzt, mit seinem großen Laube den herrlichsten Schatten geben, und, als bloßer Zierbaum betrachtet, gewiß in kurzer Zeit die schönste Kastanie-Allee beschämen. Auch das Fruchtholz ist sehr häufig, und daher der Baum jährlich und ausgezeichnet fruchtbar. Die Fruchtaugen sehr groß, dick aufgeschwollen, die Schuppen röthlich, aber meist mit einer sehr dichten, schmutzig weißen Wolle überzogen. So lange der Baum blätterlos dasteht, fallen sie schon von Ferne in die Augen. Die Sommerschossen sind lang und stark, lichte braunröthlich von Farbe, einseitig mit einem Silberhäutchen überzogen. Die Punkte sehr klein und selten. Die Laubaugen hingegen sehr groß und stark, wie an andern Bäumen oft kaum die Fruchtaugen, breitlich und stumpfspitz. Die Augenträger breit, aber nicht sehr erhaben.

Das Blatt

ist von ansehnlicher Größe, 7 Zoll lang und 5 Zoll breit. Theilt man die Länge desselben nach dem Augenmaaße in drei Theile, so ist der Sitz der größten Breite gerade da, wo das erste Drittel, vom Stiele an gerechnet, endet. Im zweiten ⅓ nimmt es nur wenig ab, hingegen im letzten läuft es stark abnehmend spitz zu, und hat noch eine angesetzte Spitze. Nach dem Stiele aber rundet es sich kurz ab. Die Zah-

Herbstkalwill, weicht aber darin gänzlich von ihm ab, daß er sich so lange hält, jener aber von kürzerer Dauer und bald mehlig wird.

Knoop hält wirklich diesen Himbeerapfel für den gestreiften Herbstkalwill, s. Seite 4., der aber, wie wir so eben gesehen haben, wenigstens in Ansehung der Dauer von ihm verschieden ist.

Es scheint auch nicht, daß ihn Mayer unter den mehreren Nummern CXXXII. und CXXXIII. angeführten Himbeeräpfeln hat, denn keiner von den allen besitzt die außerordentlich angerühmte Haltbarkeit nicht.

Christ gedenket eines solchen Himbeerapfels in seinem H. Buch O. B. Z. S. 444; aber auch der kann es nicht seyn, denn er ist, wie er sagt, schon zu Weihnacht passirt.

II.

Birnsorten.

No. CXX. Die große Petersbirn.

(Taf. 11.)

Frucht.

Es ist diese eine ziemlich große und lieblich in das Auge fallende Birn. Ihre größte Breite hat sie etwas

Grund [illegible]rothe Streifen. Im folgenden Jahr, (denn der Apfel hält sich in einem guten Keller 16 Monathe) wird seine Schattenseite bei der höchsten Reife hochgelb, sein rother Grund auf der Sonnenseite aber heller roth und die Schaale glänzend. Das Kernhaus offen, mit geräumigen Kammern, hat selten viele gesunde Kerne. Ganz reif, ist das Fleisch des Apfels gelblicht, milde, von vortrefflichem Geschmack.

Der Baum

wird groß, und macht eine schöne Figur bis zum mittlern Alter, wo er aber alsdann wegen seiner großen Fruchtbarkeit nach und nach seine Aeste tief zur Erde senkt. Die Aeste stehen quirlicht. Die Sommertriebe sind stark und lang, dunkelbraun auf der Sommer- und grünlicht auf der Winterseite, mit zarter Wolle bedeckt, so wie auch die zarten kleinen Augen, die kleine weit vorstehende Augenträger haben.

Das Blatt

ist oft 3 Zoll breit und 4 Zoll lang an den Sommerschossen, mit einem halb so langen Blattstiel, und starken Adern. Die Zahnung ist tief, bald klein, bald groß, und Spitzen des Blates zu laufend. Der Blattstiel ist an der untern Seite stark geröthet.

Vergleichungen.

Dieser Apfel hat viel Aehnliches mit dem gestreiften

Herbstkalwill, weicht aber darin gänzlich von ihm ab, daß er sich so lange hält, jener aber von kürzerer Dauer und bald mehlig wird.

Knoop hält wirklich diesen Himbeerapfel für den gestreiften Herbstkalwill, s. Seite 4., der aber, wie wir so eben gesehen haben, wenigstens in Ansehung der Dauer von ihm verschieden ist.

Es scheint auch nicht, daß ihn Manger unter den mehrern, Numero CXXXII. und CXXXIII., angeführten Himbeeräpfeln hat, denn keiner von den allen besitzt die äußerst dauerhafte angerühmte Haltbarkeit nicht.

Christ gedenket eines solchen Himbeerapfels in seinem H. Baum O. B. Z. S. 444; allein auch der kann es nicht seyn, denn er ist, wie er sagt, schon zu Weihnacht passirt.

II.

Birnsorten.

No. CXX. Die große Petersbirn.

(Taf. XI.)

Frucht.

Es ist diese eine ziemlich große und lieblich in das Auge fallende Birn. Ihre größte Breite hat sie etwas

über der Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, [illegible] ver-
sie sich rund zuwölbt. Diese sitzt ganz platt auf, und hat
nur einige kleine Falten um sich her; ihre Oeffnung ist
klein, aber im Innern geräumlich. Von ihrer größten
Breite nimmt sie nach dem Stiele zu gemächsam ab und
wird stumpfspitzig. Wo der Stiel aufsitzt, ist er [illegible]
[illegible] zu seyn; er ist ziemlich
stark und holzig, und hat beinahe die Länge der Blume
selbst. Sie mißt zwei Zoll vier Linien in der Länge und
zwei Zoll eine Linie in der Breite; und gehört zu No. 7.
[illegible] Klasse der Birnformentafel [illegible]
[illegible] Die Schaale [illegible]
Grundfarbe gelb, auf der [illegible], wo sie die Sonne
stark beschien, ist sie oft mehr oder weniger hell geröthet.
Sie ist überall mit [illegible] Punkten bestreut. Im Gelben
[illegible] sind sie gelb, mit einem star-
ken röthlichen Ringe umgeben. Das Kernhaus [illegible]
die Blume rundlich und kurz abgespitzt, nach dem Stiele
zu langgedehnt spitzig und mit einigen Steinchen besetzt.
Die Kernkammern sind hoch und verschlossen; die Kerne
lang, etwas breit und geradeaus zugespitzt. Das Fleisch ist
an Farbe weiß, und der Zusammenhang brüchig. Sie hat
zwar nicht überflüssig Saft, aber der Geschmack ist zucker-
süß. Sie wird im Anfange des Septembers reif, und
kann sowohl zum frischen Genuß, hauptsächlich aber zum
Dorren gut benutzt werden.

Baum.

Der Stamm ist stark; Haupt- und Nebenäste gehen
in spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich [illegible]

quirlicht an. Die Zweige sind lang und steif. Das Tragholz wechselt ordentlich, wird ziemlich lang und stehet in proportionierlicher Entfernung von einander. Die Sommerschossen sind kurz und stark, hellbraun und mit starken grauen Punkten besetzt. Auch die Krone ist gut mit Aesten besetzt, stark belaubt, und bildet eine hohe Pyramide.

Blatt.

Das Blatt ist länglich, und hat seine größte Breite in der Mitte, die es einige Linien behält, dann rundet es sich nach dem Ausgang fast eben so zu, als gegen den Stiel, nur daß es im ersten Fall eine kleine Spitze aufsetzt. Die Rippchen sind nicht sehr enge, aber ordentlich gereihet und laufen etwas krumm dem Rande zu. Auf diesem stehen kleine kaum wahrzunehmende Zäckchen. Die Farbe des Blattes ist hellgrün, an der [illegible] Seite aber [illegible] und wie mit Mehl bestreut.

Vergleichungen.

Diese Birne, welche auch sonst die Theilbare heißt, scheint [illegible] dem Namen [illegible] wieder unter [illegible] [illegible] [illegible] Namen [illegible] zu [illegible], selbst [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] hat viel Aehnliches [illegible] [illegible] sehr bekannten Petersbirne [illegible], [illegible] sich aber in Ansehung der Größe und der Reifzeit unterscheidet, die auch schon im T. O. G. Theil III, S. 153 angeführt und auf der LXI[illegible] Kupfertafel vorgestellt worden ist, welche man

[illegible] Vergleich mit dieser nachschlagen kann. Ich habe dieser daher zum Unterschied von jener den Namen der großen [illegible], wie sie auch wirklich hier genannt wird, beigelegt.

III.

Kirschensorten.

No. XLIX. Die wohltragende Holländische Kirsche.

(Taf. [illegible].)

Frucht.

Diese Kirsche gehört unter den Sauerkirschen mit zu den größten, und folgt in Ansehung dieser Größe auf die lange Lothkirsche. Sie ist auf beiden Seiten breit, da andere auf einer Seite wenigstens einen Bogen beschreiben, und eben so dick als hoch. Auf wenigen siehet man die Linie einigermaaßen, die gewöhnlich auf der platten Seite vom Stiel herabwärts nach dem spitzen Ende läuft, und dieses doch nur, wenn die Kirsche mehr die rothe als schwarzbraune Farbe nach ihrer Reifzeit hat; aber das Blüthengrübchen ist sehr deutlich. Sie mißt in ihrer Breite zehn Linien und in ihrer Dicke und Höhe achte. Der Stiel befindet sich in einer weitläufigen und großen Vertiefung, und enthält in seiner Länge die Höhe der Kirsche zweimal. Die Haut ist, wenn sie recht reif

Zweite Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Forsyth's Methode, den Pflaumenbaum zu behandeln.

Zuerst nennt er die verschiedenen Sorten, die in England gezogen werden, und dahin rechnet er:

1) Die frühzeitige gelbe Pflaume, oder Primordian white. Sie ist eine kleine Pflaume und von Farbe gelb und weißlich. Sie reift in den ersten Tagen des Julius und zu Anfang des Augusts. Ein Baum davon ist genug in einem Garten.

2) Die frühzeitige Damaszener Pflaume, sie wird auch gemeiniglich die Morokkanische Pflaume genannt. Sie ist von mittler Größe und hat gutes Fleisch; reift ungefähr im Anfange des Augusts.

3) Die kleine schwarze Damaszener Pflaume. Sie ist eine gute tragbare Frucht, und reift in den letzten Tagen des Augusts.

Sommerschossen sind kurz und mittelmäßig stark, schwarzbraun und mit grau aufgeworfenen Punkten besetzt. Die Krone hat viele Aeste und bildet eine platte Kugel.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und hat seine größte Breite mehr in der vordern Hälfte nach der Spitze zu, wohin es sich abrundet und eine ziemlich lange Spitze aufsetzt. Nach dem Stiel zu nimmt es gemachsam ab, und läuft lang gedehnt an denselben an. Die Rippchen sind enge und ordentlich gereihet, und laufen auch ziemlich in gleicher Weite von einander entfernt, dem Rande zu. Auf diesem stehen kleine, mehr runde als spitzige Zäckchen, und fast immer ein kleines und ein größeres bei einander. Der Stiel ist hellgrün, das Blatt etwas stark und dunkelgrün.

Vergleichungen.

Unter den Kirschen, die Christ als Holländische aufführt, stimmt keine seiner Beschreibung nach mit dieser überein. Die holländische Zucker-Kirsche wird früher reif, und hat mehr Süßigkeit als die unsrige hat. Sonst finde ich sie bei keinem andern pomologischen Schriftsteller, ob ich schon diese Kirsche in hiesigen Gegenden in mehrern Gärten angetroffen habe. Sie ist hier aus der Ne[illegible] Baumschule [illegible] worden.

Zweite Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Forsyth's Methode, den Pflaumenbaum zu behandeln.

Zuerst nennt er die verschiedenen Sorten, die in England gezogen werden, und dahin rechnet er:

1) Die frühzeitige gelbe Pflaume, oder Primordian white. Sie ist eine kleine Pflaume und von Farbe gelb und weißlich. Sie reifet in den letzten Tagen des Julius und zu Anfang des Augusts. Ein Baum davon ist genug in einem Garten.

2) Die frühzeitige Damaszener Pflaume, sie wird auch gemeiniglich die Marokkanische Pflaume genannt. Sie ist eine mittlere Größe und hat gutes Fleisch; reift ungefähr im Anfange des Augusts.

3) Die kleine schwarze Damaszener Pflaume. Sie ist eine gute tragbare Frucht, und reift in den letzten Tagen des Augusts.

4) Die große Damaszener-Pflaume, auch die violette von Tours. Sie ist eine schöne und reichlich tragende Pflaume; ihre Farbe ist blaulich und reift im August.

5) Die rothe Pflaume von Orlean. Sie ist groß, und hat einen Ueberfluß an Saft; reift in den letzten Tagen des Augusts.

6) Die Fotheringham-Pflaume. Sie ist eine vortreffliche Pflaume, dunkelroth und hat reichlichen Saft; man findet schwerlich andere, die ihr ähnlich sind.

7) Das blaue Rebhühnerey. Sie ist von sehr gutem Geschmack und reift im August.

8) Das weiße Rebhühnerey. Sie ist eine ganz gute Frucht, und hat einen süßsäuerlichen Geschmack; reift im Anfange des Septembers.

9) Die rothe Kaiserpflaume ist von großer Tragbarkeit; man braucht sie vorzüglich zu Kompots, und reift in den letzten Tagen des Septembers.

10) Die weiße Kaiserpflaume, oder auch die weiße Holländische, oder der Mogul genannt. Man bedient sich derselben eben so, wie der vorhergehenden. Sie ist sehr tragbar und reift ungefähr im Oktober.

11) Die Königliche (Royale) ist eine artige und eben so gute Pflaume, als die grüne Gage, aber nicht so tragbar: sie ist röthlich und reift in den letzten Tagen des Septembers.

12) Die kleine Königin Klaudia ist eine schätzbare Frucht, die im September reift.

13) Die große Königin Klaudia, oder auch Dauphine ist eine excellente Frucht, von grüngelber Farbe, und reift ungefähr im Anfange des Oktobers.

14) Die grüne Gage hat einen vortrefflichen Geschmack, und wird zu Confitüren gebraucht. Ihre Farbe und ihre Dicke unterscheiden sie von allen andern, sie reift im August und September.

15) Die Drap-d'or-Pflaume. Sie ist gut und trägt vortrefflich; reift in den letzten Tagen des Decembers.

16) Die Chesterpflaume ist köstlich und sehr tragbar. Sie reift ungefähr in den letzten Tagen des Septembers.

17) Die Aprikosenpflaume ist dick und süß; sie reift im Anfange des Oktobers.

18) Weißer Klaudius ist eine dicke, runde und weißliche Pflaume. Ihr Saft ist feurig und süß. Sie wird unter die besten weißen Pflaumen gerechnet, die wir haben; sie reift im Anfang des Oktobers.

19) Die Mirabelle oder Kirschpflaume ist von mittelmäßiger Stärke, süß, und reift ungefähr im Anfang des Septembers. Dieser Pflaumenbaum wird oft nur bloß zur Zierde gepflanzt, weil er bald blühet.

20) Die Mirabelle ist klein und hat eine Ambrafarbe. Sie ist voller Saft und vortrefflich zu Confituren. Sie trägt gut und reift ungefähr im Anfange des Septembers.

21) Die Brignolen-Pflaume wird für die allerbeste zu Confituren gehalten. Ihr Fleisch ist trocken, hat aber einen [illegible] Parfüm. Sie reift ungefähr in den letzten Tagen des Septembers.

22) Die rothe Diapree ist stark und hat vielen Parfüm. Sie reift ungefähr im Anfange des Septembers.

23) Die St. Catharinen-Pflaume ist eine der besten, und wird sehr zu Confituren gebraucht. Sie ist aber auch gut für die Tafel, denn sie hat einen süßen und reichlichen Saft. Sie ist sehr tragbar und bleibt unter allen am längsten am Baum. Ich habe dergleichen Bäume besessen, an denen ich sechs Wochen lang abgenommen habe. Sie reift ungefähr in den letzten Tagen des Septembers.

24) Die Kaiserin hat einen angenehmen Parfüm und reift ungefähr in der Mitte des Oktobers. Sie ist eine sehr späte Pflaume, und man darf sie nicht eher abpflücken, bis sie sich zu runzeln anfängt, und man muß sie alsdann in Confituren essen. Sie ist in den letzten Tagen des Oktobers und in den ersten des Novembers eine große Unterstützung beim Nachtische.

25) Die Herren-Pflaume (Monsieur) oder die

Pflaume von Wentworth ist eine große Pflaume, die der rothen Kaiserpflaume ähnelt. Sie reift ungefähr im Anfang des Octobers, und schickt sich zu Conserve, aber ist zu sauer, um roh zu essen.

26) Die Weinpflaume, oder die Pflaume von Yorkshire, ist eine der Besten zu Conserve, und reift im October.

Auswahl dieser Pflaumen zu einem kleinen Garten.

Dahin werden gerechnet: die gelbe frühzeitige, die frühzeitige Damaszenerpflaume, die Pflaume von Orlean, die Königliche (royale), die grüne Gago (hievon giebt es verschiedene Varietäten), die Drap d'or-Pflaume, die St. Catharinen-Pflaume, die Kaiserin, die Kaiserpflaume für die Küche, und die Weinpflaume zu Conserve.

Wie diese Bäume gewählt, gepflanzt und beschnitten werden.

Man muß in der Wahl der Pflaumen der Anweisung folgen, die ich schon gegeben habe, und indem man sie pflanzt, Sorge tragen, sie ein wenig hoch zu halten, und die Wurzeln wagerecht auszubreiten, und wenn einige Pfahlwurzeln vorhanden sind, so muß man sie beschneiden, so wie auch die Haarwurzeln ein wenig, weil sie leicht schimmeln und verderben, und dadurch das Land um die Wurzeln des Baums herum in Fäulniß bringen. Wenn die Wurzeln nahe unter der Oberfläche der Erde nicht ausgebreitet genug sind, so wird die Sonne nicht

genug zu ihnen hindurch dringen können, und die Frucht erhält daher niemals einen so angenehmen Parfüm.

Der Zwischenraum zwischen jedem Pflaumenbaume, den man lassen muß, hängt von der Höhe der Mauer ab, an die man dieselben pflanzt. Wenn die Mauer zehen Fuß Höhe hat, welches die gewöhnliche Höhe ist, so werden diese Ellen acht Ruthen weit von einander verpflanzt; hat aber die Mauer 12 Fuß Höhe oder mehr, so werden 7 Ellen hinreichend seyn. Ich für mein Theil ziehe 10 bis 12 Ellen vor; diese Höhe ist hinreichend, wenn man die Aeste horizontal ziehet. Denn auf diese Weise werden die Bäume mehr Früchte tragen, und nicht so ins Holz treiben.

Wenn sich ein Schosse auf den Pflaumenbaum in gerader Richtung, die wir angegeben haben, erhebt, so wird man eine hübsche Gattung von Trieben auf beiden Seiten erhalten. Der Hauptstamm muß verkürzt werden, und man läßt ihn nach seiner Lebhaftigkeit, ein bis zwei Fuß Länge. Wenn er stark treibt, so kann dieses zweimal während des Sommers geschehen, wie wir beim Birnen, und das in der nämlichen Zeit sehen werden. Man wiederholet dieses jedes Jahr so lange, bis die Mauer bis zu ihrer Höhe bekleidet ist. Ich empfehle immer und so lange, als es nur möglich ist, für die Pflaumenbäume eine Mauer, und eine andere für die Kirschen. Denn sie werden, wenn sie zusammen stehen, unter sich besser gedeihen.

Ich habe oft alte Pflaumenbäume, wenn sie abgegipfelt worden waren, verpflanzt, die ganz artige Wur-

zeln getrieben hatten. Ich habe sie getheilt, und habe so vier bis fünf Bäume von einem einzigen erhalten. Ich habe sie auf die Weise geschnitten, daß sie eine schöne Krone erhielten. Einige von diesen Bäumen sind 1798 ins Freie gepflanzt worden, und waren 1799 voller Blüthen, und brachten auch einige Früchte; und 1800 waren sie mit einer überflüssigen Menge belastet.

Wenn man die Pflaumenbäume ins Freie pflanzt, und zwar in einen Baum oder Grasegarten, so muß man sie in geraden Linien zwanzig Ellen weit von einander pflanzen; wenn es aber ein Gemüsegarten ist, in welchen man sie ins Freie pflanzt, so rathe ich, sie immer nur Zwerg zu ziehen.

Diese Bäume können ohngefähr drey Fuß hoch gezogen, und in einer Entfernung von siebzehn Ellen von einander gesetzt werden. Wenn der Garten Alleen hat, die sich überkrunzen, oder Wege von ungefähr drey Ellen Breite, so giebt man den Beeten sechs Fuß Breite, und pflanzet die Bäume in die Mitte. In dem königlichen Garten zu Kensington, welcher sehr lang und schmal ist, und in dem die Winde sehr schädlich, habe ich zwey Reihen Aepfelbäume, mit wechselsweise dazwischen gesetzten andern Fruchtbäumen gepflanzt. Jede Reihe auf einer Seite in der Mitte, welche die ganze Länge des Gartens hat, in einer Entfernung von siebzehn Ellen einer von dem andern. Ich habe auch Alleen die Quere von einer Ruthen Breite in einer Länge von 70 Ruthen ge-

macht, mit Beeten auf jeder Seite von sechs Fuß, welche zwey Reihen Bäume auf jedem von ungefähr zwölf bis vierzehn Fuß Entfernung von einander haben.

Die Zwergbäume sind sehr nützlich, um die Gewalt starker Winde zu mäßigen, und haben die Höhe eines Menschen, so daß er auf der Erde stehend, Früchte davon abnehmen kann. Da die Pflaumenbäume auf die nämliche Weise, und aus eben der Absicht, die ich so eben angegeben habe, können gepflanzt werden, so wird man auch abgetheilte Quartiere zu Küchengewächsen haben, und diese Bäume werden eine freie Circulation der Luft zulassen, welches man nicht erhält, wenn man Gegenspaliere macht. Zwergpflaumenbäume, können in der Größe, welche zuträglich ist, im Freien unterhalten werden; sie bieten dem Auge einen schönern Anblick dar, als Gegenspaliere, und tragen eine größere Menge Früchte.

Die Art und Weise, wie die alten Pflaumenbäume, welche auszugehen drohen, wieder hergestellt werden können, ist folgende:

Ich habe Pflaumenbäume, welche in einem so elenden Zustande waren, daß ihnen nur noch zwey oder drey Zoll Rinde geblieben war, wieder hergestellt. Sie sind jetzt mit sehr gutem Holze und großen Kronen versehen, welche in 4 Jahren eine Mauer 16 Fuß hoch bekleidet haben, und in der nämlichen Zeit mit schönen Früchten belastet sind. Einige Stämme haben schon mehr als 3 Zoll im Umfange, und tragen dreymal mehr als jene

jungen Bäume, die dreymal früher gepflanzt worden sind, als diese alten Bäume abgegipfelt worden sind.

Ich habe Triebe an Pflaumenbäumen, die abgeworfen worden waren, gehabt, die in einem Sommer 6 Fuß Höhe erreicht haben. Man darf dieses nicht zulassen, sondern muß sie im Anfang des Juni mit dem Daumen und Zeigefinger ganz nahe an einem Auge oder einer Knospe abkneipen, wenigstens daß nur die Mauer unten besetzt wird, in welchem Fall man sie niemals so lange beschneiden muß, bis sie fortfahren, schöne Früchte zu tragen. Ehe er zu tragen aufhöret, muß man immer die Triebe wechselsweise zu verkürzen anfangen; man muß ihnen niemals mehr als 6 Zoll bis zu einem Fuß Länge lassen; man darf sie nur erst im zweyten Jahr anbinden, und muß Sorge tragen, alle starke Triebe, die von vorne kommen, die überflüssig sind, wegzunehmen, und sobald sie zu tragen anfangen, dann muß man die, welche schon getragen haben, wegschneiden; durch dieses Mittel wird man den Baum in einem guten Zustande erhalten.

Wenn diese Aeste also behandelt werden, so treiben sie kleine Zweige oder gerade Schößlinge von vorne, ungefähr von 1 bis 2 Zoll Länge, welche im folgenden Jahre blühen. Man darf sie niemals abkürzen, als bis die Frucht zum Vorschein gekommen, und ungefähr die Größe einer großen Erbse hat, weil alsdann die Blätter die Früchte bedeckt haben werden, und sie gegen die Anfälle der Witterung beschützen können, dann aber können die Triebe nahe an der Frucht abgekürzt, und ihnen nur 1

bis 2 Zoll Länge gelassen werden. Die Methode habe ich seit vielen Jahren mit gutem Glück befolgt. Indem ich diese kleinen Triebe, welche von vorne kommen, ließ, so war die Frucht so lange beschützt, bis sie außer aller Gefahr war, durch den Reif oder die kalten Nord- und Nordwestwinde verdorben zu werden, welche sich am Ende des Märzes und im Anfang des Aprils einfinden.

Die Kälte, die naßkalten Regen, die der Frucht sehr nachtheilig sind, werden durch diese vom Baume kommenden Zweige abgehalten. Ich verlange indessen nicht, große Aeste zu sehen, die von der Seite gegen die Mauern herkommen, denn sie werden sicher von dem Angriff des Reifes und der kalten Winde, Nachtheil erleiden. Wenn man die Triebe unbesetzt läßt, so habe ich oft die Pflaumen gelb werden und abfallen sehen, nachdem sie schon eine beträchtliche Größe erreicht hatten, weil sie der Kälte, dem Glatteis und den Winde ausgesetzt gewesen waren. Die Pflaumen sind zärtlicher als jede andere Steinfrucht, die Keiche fallen eher ab, als die der Pfirschen und Brugnons ꝛc. Diese Bäume sind dem Verderben sehr unterworfen, wenn man ihnen große Aeste oder große Theile abgeschnitten hat, welches den Gummifluß oder den Krebs verursacht, wenn man die Sorgfalt für ihre Heilung, der Natur überläßt. Auch hier empfehle ich die Anwendung des Pflasters *) (so wie es bei andern Bäu-

*) Die Materie woraus dieses Pflaster verfertiget wird, und das Forsyth bey der Cour seiner kranken Bäume so oft, und also auch in diesem Werke angeführet, zusammt der Verfertigung derselben, ist im T. O. G. Theil II. von

men zum Gebrauch vorgeschrieben ist), bei allen Theilen die das Messer berührt, so bald als der Baum beschnitten oder ausgelichtet worden ist.

Ich habe einige alte Bäume von der Mauer weggenommen, weil sie zu enge stunden, und sie ins Freie gesetzt, indem ich zu gleicher Zeit ihre Aeste abschnitt, um ihnen eine schöne Krone zu bilden, und jetzt sind sie mit Früchten bedeckt. Andere hatten diese Bäume zum Feuerwerk in den Ofen bestimmt.

II.

Ueber den Nachtheil, der aus dem Pfropfen der Bäume entstehen soll.

Ohnlängst fiel mir ein Aufsatz, in den allgemein beliebten ökonomischen Heften im Juni 1802, Seite 534 in die Hände, der vom Hn. Dr. Laubender herrührt, und die Aufschrift hat: Eine üble Folge, die aus dem Pfropfen entsteht, und von dem so allgemein beliebten Pfropfen einigermaßen abschrecken soll. Es fiel mir sehr auf; doch glaubte ich, daß nur von dem Nachtheil die Rede sey, der durch das eigentliche sogenannte Pfropfen in den

Seite 122 2c. beschrieben, wo ich die geehrten Leser ein für allemal hinweisen muß.

d. H.

Spalt, wodurch freylich die Stämmchen oft sehr zerlästert werden, die Rede sey; allein ich fand gar bald, daß der Hr. Dr. Laubender alles Veredeln überhaupt meine, von welchem künftig so üble Folgen zu besorgen, auf die er aufmerksam zu machen gedenkt. Da ich von einer andern Seite, nämlich von Seiten der jetzt mit so vielem Eifer betriebenen Obstkultur von diesem Aufsatz Nachtheil befürchte, so sey es erlaubt meine Gedanken darüber zu eröfnen, und Hr. Dr. L. wird es mir um so viel eher verzeihen, da er am Schlusse seines Aufsatzes die Gedanken Anderer vor das Publikum zu bringen wünscht.

Da dieser Aufsatz kurz ist, so will ich ihn ganz hieher setzen, damit man die Meinung des Hn. D. L. zu übersehen im Stande ist.

Er sagt, in einem Aufsatze unter dem Titel: worauf hat ein Landwirth bey Anlegung eines Baumgartens vorzüglich zu sehen, habe ich schon zu bemerken gesucht, daß man in unsern Tagen mit der Kultur der Obstbäume zu weit gehe, vom Wege der Natur, auf dem allein Festigkeit und Ausdauer zu erwarten stehe, zu weit sich entferne, wo einstens eine spätere Nachkommenschaft die Folgen unserer Sünden kosten, und wenn sie klug genug aus dem Schaden wird, zum Bessern einlenken werde.

„Ob das, was ich in Beziehung auf den übeln Erfolg des allgemein beliebten Veredelns der Bäume beobachtet hatte, auch von andern schon bemerkt worden sey, wußte ich nicht. Allein da ich hierüber nun mehrere Er-

fahrungen eingezogen habe, so verbinde ich sie hier mit jenen Bemerkungen, bringe sie in dieser Form vor das ökonomische Publikum, und lasse es selbst die nöthigen Resultate ziehen."

„Einige alte und erfahrne Gärtner versicherten mich, daß die Bäume in unsern Tagen nicht mehr so alt würden, wie ehedem, und weit mehrern Krankheiten unterworfen seyen, als sonst. Zum Beweis ihrer Aussagen führten sie mich auf besondere Thatsachen hin. Als ich den Grund dieser Erscheinung erforschte, so blieben sie ungewiß, ob er in der Behandlungsart der Bäume, oder in der Cultur des Bodens, oder in der besondern Beschaffenheit der Witterung mit Recht zu suchen, und zu finden sey. Allein da ich sie etwas tiefer in die Natur der Sache eingeführt hatte, wurden sie mit mir bald einerlei Meinung."

„Ein Engländer Namens Kneight hat in den Philos. Transact. 1795 P. II. ebenfalls ähnliche Bemerkungen niedergelegt, die meine Meinung auf einen hohen Grad der Wahrscheinlichkeit, wo nicht Gewißheit bringen mögen. Er sagt nämlich, die Bäume, die ununterbrochen durch Pfropfen fortgepflanzt werden, litten am Ende beständig vom Krebs und andern Krankheiten, und ihre Früchte würden am Ende des fernern Fortpflanzens nicht mehr werth. Sehr natürlich. Denn was sind die Impfreiser? Nichts als Verlängerungen des Urstammes, und also den nämlichen Wirkungen des Alters unterworfen, wie dieser.

„Gesetzt ich veredelte ein Stämmchen, daß so eben zwei Jahre aus dem Kern aufgeschossen wäre, mit einem Impfreise von einem Baume der zwanzig bis dreißig Jahr alt wäre; was thäte ich hier? Antwort: Nichts anders, als ich gäbe ihm das Alter dieses Baums von 20 — 30 Jahren. Und wenn wir dieses genauer erwägen, können wir sagen, daß wir klug handeln? oder können wir uns wundern, daß unsere Bäume so allbeliebt kultivirt, nun so vielen Krankheiten unterworfen sind, oder nicht mehr so fest ausdauern, bis in späte Nachkommenschaften, als ehedem, da man sie nur aus den Kernen zog, und unveredelt verpflanzte?"

„Es ist eine bekannte Erfahrung, daß die Lebensdauer der Gewächse dadurch verlängert wird, wenn man sie nicht so frühe zum Blühen und Fruchttragen kommen läßt. Wir befolgen diesen Erfahrungssatz bei Menschen und bei Thieren, auch zum Theil bei Gewächsen. Allein warum sehen wir denn nicht ein, daß wir durch das unbegränzte Veredeln das Fruchttragen befördern, und so die Lebensdauer der Bäume abkürzen?"

„Wir sind längst aus der Erfahrung überzeugt, daß Kinder die Krankheiten ihrer Aeltern schon durch die Empfängniß erben. Pfropfreiser sind Kinder des Urstamms, und haben in ihrer Organisation den Samen zu allen Uebeln, denen der Urstamm unterworfen ist. Bedenken wir dieses genugsam, da wir so gar emsig streben, die jungen Kernstämme mit Pfropfreisern anstatt zu veredeln zu verderben."

„Das Alter durch die Jugend zu verjüngen, das ist

edel gethan, aber die Jugend vor der Zeit alternd zu machen, das ist nach moralischen Principien ein abscheuliches Ding. Dieses abscheulichen Verfahrens machen wir uns schuldig, da wir dem jungen Kernstamme ein Pfropfreis von einem Baum aufsetzen, der 20 bis 30 Jahr alt ist. Köpfen wir lieber 20 = 30jährige Bäume, die gesund, mit deren Früchtenertrag wir aber unzufrieden sind, und setzen ihnen dafür Zweige eines Baumes von etwa 10 Jahren auf, dann machen wir uns des Ruhms würdig, wirklich Bäume veredelt zu haben.

„Ich wünschte, daß das Gesagte von thätigen Oekonomen reif erwogen, mit Versuchen erläutert, und durch reine Erfahrungen endlich zur bestimmten Gewißheit gebracht werden möchte. Wenigstens müssen diese Gedanken, die wahrlich nicht aus der Luft gegriffen sind, unsere Gartenfreunde zur größern Aufmerksamkeit und Vorsicht bringen, daß sie beim Einsammeln der Pfropfreiser mehr auf das Alter der Bäume, ihre besondere Gesundheitsbeschaffenheit sehen, von denen dieselben genommen werden, als auf die Güte der Sorten vom Obst; in welchem Stücke man aber bis hieher, meines Dafürhaltens, etwas zu unvorsichtig fortgeschritten seyn möchte."

Dr. Laubender.

Wenn es Hn. Dr. Laubender sein wahrer Ernst ist, daß das von ihm hier Gesagte erwogen, so wage ich es, meine Gedanken darüber zu eröfnen, da ich glaube, Erfahrungen in diesem Fache gemacht zu haben; freilich aber wird das von ihm Vorgetragene nicht bestätiget wer-

den, wie er zu wünschen scheint, und dieses wird er mir geneigt vergeben.

Zuerst ist es mir nicht einleuchtend, daß man in unsern Tagen in der Obstkultur zu weit gehe. Die allgemeinen Anpflanzungen von Obstbäumen meint der Hr. Dr. nicht, sondern wohl nur, daß man Obstbäume veredle, welches in der Zukunft nachtheilige Folgen veranlassen, und die Nachkommenschaft zum Einlenken nöthigen werde. Aber haben nicht auch schon die Alten unter den Griechen und Römern zu den Zeiten Theophrasts, Catos, Varro's, Paladius rc. (Siehe die Pomologie der Alten im T. O. G.) auch veredelt? Die Nachtheile der Veredelung müßten sich doch wohl in unsern Zeiten durch so viele Jahrhunderte hindurch gezeigt haben. Wir haben ja immer die meisten guten Obstsorten, (ich will nur den kürzesten Weg nehmen) aus Frankreich, dieß aus Italien und dieß aus Griechenland. Seit dem sind mehrere Sorten, ich nenne nur den Apis-Apfel, Myrapia und Favoniana, die kleine und große Muskatellerbirn, unzählige Male veredelt worden, und müßten also, wenn das Veredeln verschlechtere, das schlechteste Obst von der Welt seyn, das sie nicht sind. Schlechter wird das Obst, wenn es nicht kultivirt wird, und poma degenerant sagt schon Virgil; er redet aber eben hier von der Cultur des Veredelns.

Wenn einige alte und erfahrne Gärtner versichern, daß die Bäume in unsern Tagen nicht so alt würden, und nun dieses dem Veredeln schuld gegeben wird, und daß die Bäume weit mehreren Krankheiten als ehemals un-

kann das was von kranken Reisern nur gelten kann, auf gesunde angewendet werden, und der Schluß gelten: Weil üble Folgen von der Veredlung mit kranken Reisern zu erwarten sind, so werden dergleichen üble Folgen das Allgemeinbeliebte treffen, wie es in der Ueberschrift des Aufsatzes heißt.

Noch weiter gehe ich von der Meinung des Hn. D. L. ab, wenn er sagt daß mit dem Pfropfreise von einem alten Baume dem jungen Baume das Alter eingeimpft werde, und in dieser Rücksicht das Veredeln des Jungen üble Folgen habe. Das sollte ich im mindesten nicht meinen. Das Pfropfreis von der Sommerschosse des alten Baums ist nicht älter als ein Jahr, und das nicht einmal, denn es ist der letzte Trieb des Baumes vom vorigen Jahre, das seine Erfüllung noch nicht hat, zur Zeit wenn die Pfropfreiser gestochen werden. Wenn ein Reis von einem alten schwachen Baume wieder auf einen Ast eines alten und schwachen Baums veredelt wird, so möchte dieses einen Scheingrund für sich haben, allein beim Veredeln wird ja das Reis in einem jungen feurig treibenden Stamm gebracht, dessen Säfte in das Edelreis, welches gleichfalls durch die besten Säfte des alten Baums hervorgebracht wurde, hinüber gehn. Hr. Dr. L. beruft sich in der Folge auf Aehnlichkeit bei Menschen und Thieren, ich stütze mich bei dieser Gelegenheit gleichfalls hierauf. Wie vielmal ist nicht der Fall bereits in der Welt gewesen, daß ein 60 — 70 jähriger Mann mit einem 20 — 24 jährigen Mädchen kraftvolle Kinder gezeugt; ja man hat sogar Beispiele daß beide alt, noch gesunde und nachher rüstige Kinder gezeugt haben, und

ben, und ich habe nie etwas an den von ihm veredelten Stämmen Nachtheiliges bemerkt, sie sind so gut gewachsen, als wie alle andere, und ich konnte eine ähnliche Genealogie von andern Bäumen machen, die um den Ort und in dem Garten herum stehen, die alle veredelt sind, und zum Theil vor mehr als hundert Jahren angepflanzt wurden, wenn mich dieses nicht zu weit führen würde. Ueberhaupt sind wenig Krankheiten an unsern Bäumen aufzuweisen, und wo eine ist, da ist es leicht zu bemerken, daß sie durch Verwahrlosung entstanden. Ich schreibe aber auch diese Gesundheit unserer Bäume größtentheils ihrem Stand und Boden zu.

Dieses sage ich nicht bloß von hochstämmigen, in freien Gärten sich befindenden Aepfel- und Birnbäumen, sondern ich kenne auch am Spalier stehende veredelte Sorten, wie z. B. Aprikosenbäume, denn die Pfirschen werden ihrer Natur nach nicht sehr alt, deren Alter sich mit keines Menschen Alter vergleichen läßt, indem die Aeltesten, die sie kennen, bei ihrer Geburt sie schon an der Stelle vorfanden. Was hier gesagt ist, das gilt auch gegen Hn. Kneight, der aus den Philos. Transact. angeführt wird.

Damit bin ich mit dem Hn. Dr. Laubender sehr einverstanden, daß der übel thue, der seine Pfropfreiser von einem kranken Baume nehme, denn einmal ist es schon sehr mißlich daß es fortkomme, und dann ist es leicht möglich, daß es den Fehler des Mutterstammes fortpflanze. Wer aber in aller Welt wird seine Pfropfreiser von einem kranken Baume nehmen? Sucht man nicht überall das Beste aus, und wenn nun das geschehen, wie

kann das was von kranken Reisern nur gelten kann, auf gesunde angewendet werden, und der Schluß gelten: Weil üble Folgen von der Veredlung mit kranken Reisern zu erwarten sind, so werden dergleichen üble Folgen das Allgemeinbeliebte treffen, wie es in der Ueberschrift des Aufsatzes heißt.

Noch weiter gehe ich von der Meinung des Hn. D. L. ab, wenn er sagt daß mit dem Pfropfreise von einem alten Baume dem jungen Baume das Alter eingeimpft werde, und in dieser Rücksicht das Veredeln des Jungen üble Folgen habe. Das sollte ich im mindesten nicht meinen. Das Pfropfreis von der Sommerschosse des alten Baums ist nicht älter als ein Jahr, und das nicht einmal, denn es ist der letzte Trieb des Baumes vom vorigen Jahre, das seine Erfüllung noch nicht hat, zur Zeit wenn die Pfropfreiser gebrochen werden. Wenn ein Reis von einem alten schwachen Baume wieder auf einen Ast eines alten und schwachen Baums veredelt wird, so mögte dieses einen Scheingrund für sich haben, allein beim Veredeln wird ja das Reis in einem jungen feurig treibenden Stamm gebracht, dessen Säfte in das Edelreis, welches gleichfalls durch die besten Säfte des alten Baums hervorgebracht wurde, hinüber gehn. Hr. Dr. L. beruft sich in der Folge auf Aehnlichkeit bei Menschen und Thieren, ich stütze mich bei dieser Gelegenheit gleichfalls hierauf. Wie vielmal ist nicht der Fall bereits in der Welt gewesen, daß ein 60 — 70jähriger Mann mit einem 20 — 24jährigen Mädchen kraftvolle Kinder gezeugt; ja man hat sogar Beispiele daß beide alt, noch gesunde und nachher rüstige Kinder gezeugt haben, und

diesen Kindern hat das Alter eines ihrer Eltern oder auch beider gar nicht geschadet, wenn sie nur sonst gesund waren. Waren sie aber schon schwach und kraftlos, so ist es eine Ausnahme. Ich habe aber schon gesagt, von kranken und alten Bäumen muß man keine Pfropfreiser nehmen, das Letzte verbietet sich ohnehin, denn alte Bäume sömmern nicht,

Der Erfahrungssatz, auf welchen der Herr Dr. Laubender sich beruft: daß die Lebensdauer der Gewächse dadurch verlängert wird, wenn mann sie nicht so früh zum Blühen und Fruchttragen kommen läßt, mag stehen bleiben; aber wie bestätiget es denn die Erfahrung, daß die veredelten früher blühen und mehr tragen, als Bäume, die bloß aus dem Kern aufgewachsen sind. Man lege zwei Kerne, und veredle das Reis aus dem einen Kerne, und das andere lasse man wild aufwachsen. Das zum Veredlen bestimmte wird erst in die Edelschule versetzt, nach ein Paar Jahren wird es erst veredelt, und nach 4 bis 5 Jahren, in welcher Zeit es sich verstärken muß, wird es wieder ausgehoben, und an seinen bestimmten Ort gebracht; da steht es wieder einige Jahre und bringt seine Blüthen nach und nach, und oft sehr einzeln, zum Vorschein. Das stehen gebliebene wilde und ohne alle Cultur gelassene Reis hat indessen längstens geblühet und Frucht gebracht, wenn es nur an einem freien Ort, und auch in ähnlich gutem Boden gestanden hat. Ferner so hat die Veredlung nicht zum nächsten Zwecke, die Fruchtbarkeit des Baums zu vermehren, sondern bessere Früchte zu erzielen, daher trägt et sich trotz aller Veredlung oft zu, daß die veredelten Bäume wenig Frücht

te tragen. Einige fangen von Natur erst spät an, Früchte zu tragen, wie z. B. die Borsdorfer Aepfelbäume; andere wie z. B. die am Spalier, wenig, wenn sie im Schnitt verwahrloset sind. Von der Seite her kann das Veredeln dem Obstbaum keine nachtheilige Folge bringen. Man kann oft bemerken, daß wilde, im Felde allein stehende Bäume weit fruchtbarer sind als veredelte, und ich kenne einen wilden Margarethenbirnbaum, der seinen Ertrag auf etliche 56 Körbe brachte; aber was sind das auch für Birnen! Der veredelte Obstbaum, kann man im Durchschnitt annehmen, trägt nicht so viel als der wilde, aber bessere Früchte, und hält sie gemeiniglich fester, der wilde schlechtere und läßt sie sehr leicht abfallen; daher man auch, wenn kein Wind geht, immer welche unter seiner Krone auf der Erde findet, zur Zeit, wenn sie auch nur erst die halbe Reife erhalten.

Der Hr. D. macht es zu einer unmoralischen Sache, dem jungen Stamme ein altes Pfropfreis einzusetzen; allein wenn der Baum ein Mensch wäre, dem ich frühzeitig zum Alten machte, so möchte dieses unmoralisch heißen; allein er ist bloß Creatur, und an dieser kann ich mich nicht versündigen, wenn ich sie ihrem Zwecke gemäß, sie nützlich zu machen, behandle. Nach diesem Schluße dürfte man kein Vieh schlachten, und kein Fleisch essen. Wenn ja eine Immoralität hierbey statt finden könnte, so wäre sie noch eher bei dem andern Vorschlage anzutreffen, allen Bäumen die Aeste abzuschneiden, und junge Reiser einzusetzen. Ich habe hier gesehen, wie einmal ein Garten, der sehr viel alte Bäume hatte, auf diese Weise verjüngt wurde. Es war die nächste Ursache vom

baldigen Untergange aller Bäume. Die zum Theil eingesetzten und zum Theil für sich ausgeschlagenen Reiser wuchsen in den ersten zwei drei Jahren vortrefflich, denn die alten Wurzeln konnten da noch für die geringe Besetzung der Krone Säfte genug herschaffen; aber bald genug wurden dieses ungezogene Kinder, und forderten mehr, als der Stamm und die Wurzeln Nahrung für sie herbeischaffen konnten, und nach 6 bis 8 Jahren gingen alle so behandelte Bäume ab, und es wurde nöthig, ihn mit jungen Stämmen zu bepflanzen. Dieß geschah; und der Garten ist im besten Flor.

Wenn viele Bäume abgehen, so muß man nur auch bedenken, daß viele gepflanzt worden sind, und daß dieses unmöglich auf die Rechnung des Veredelns geschrieben werden kann, da so viele andere sichtbare und unsichtbare Ursachen darauf hinwirken. Wenn große Armeen gegen einander ins Feld ziehen, so werden freilich mehrere Menschen umkommen, als wenn kleine leichte Corps auf einander stoßen. Und was ist es auch für ein Verlust, wenn hie und da ein Baum abgehet, da er in seinem Holze so gut wie ein anderer Baum noch nutzbar ist, wenn nur häufig nachgepflanzt wird. Das Veredeln wird also auf keine Weise den Bäumen und dadurch dem Menschen nachtheilig werden; nachtheilig aber, wenigstens unangenehm, würde es dem zukünftigen Menschengeschlechte werden, wenn die ohne Veredlung sich selbst überlassenen Obstbäume wieder ausarten, und schlechtes Obst brächten, daß es eben so wie die Menschen, als sie ihre Obstbäume noch nicht zu kultiviren wußten,

in einen sauern Apfel beißen müßten. Sine ira et invidia.

J. V. Sickler.

III.

Oekonomische Benutzung des Obstes.

Fortsetzung des B. XVIII. S. 404. gethanen Versprechens.

1.

Birnkompot zu machen *).

Schäle die Birn recht sauber, und schabe die Haut von den Stielen. Wenn sie groß sind, so schneide sie

*) Siehe neustes Conditorei-Buch von Larsche, im Verlage des Landes-Industrie-Comptoirs zu Weimar: ein Buch, das in den Küchen aller großen Häuser, in welchen man keine Conditors hält, sich befinden sollte. Die Vorschläge darinnen von allen den zur Conditor-Kunst gehörigen Sachen sind deutlich, kurz und nach der Wahrheit beschrieben.

Da indessen verschiedene der Kunst eigene Ausdrücke vorkommen, so ergreife ich hier die Gelegenheit, und setze die Erklärung derselben aus dem 2ten Capitel des angezogenen Buches zu mehrerer Verständlichkeit der anzuführenden Sachen hieher.

von einander, und thue den Krops heraus, blanchire sie mit dem Saft von einer Zitrone, doch nicht zu weich, thue sie in geläuterten Zucker, und lasse sie zwölf bis sechzehn mal mit aufwallen, lege sie auf ein Sieb, damit sie abtropfen, sodann in Kompot-Schalen; schäle und schneide einige Aepfel, gieße so viel Wasser darauf, daß es über die Aepfel gehet, und koche sie ganz weich; schütte

Blanchiren heißt eine Sache im Wasser weichkochen.

Filtriren heißt Säfte durch Löschpapier oder Filtrirsack laufen lassen.

Tabliren heißt, den Zucker, wenn er zum Fluge gekocht, mit dem Kochlöffel so lange an der Seite des Kessels reiben, bis solcher weiß oder etwas dicklich werde; dieser wird sodann von der Seite des Kessels mit dem Kochlöffel abgestoßen, und unter den Zucker gerührt, und damit so lange continuirt, bis er sämmtlich dicklich ist, doch so, daß er noch flüssig bleibt, und sich gut ausgießen läßt.

Graniren heißt, wenn der Zucker so stark gekocht ist, daß er sich auf dem Boden oder am Rande des Gefäßes wie Candiszucker ansetzet. Desgleichen wenn der Saft an den eingemachten Früchten körnigt wird.

Fermentiren heißt, wenn eine Sache anfängt zu gähren.

Passiren, durchpassiren, heißt, wenn das Mark von Früchten, durch ein Sieb oder Haartuch gerieben wird, oder wenn man Säfte durch ein Sieb laufen läßt.

Prallniren heißt rösten, als Mandeln, Orangenblüthen, Anis und dergleichen.

Dressiren heißt aufsetzen, nämlich den Nachtisch nach Figuren.

Dubliren heißt aufeinander legen, als Pasten und dergleichen, welche man, wenn sie auf der einen Seite trocken sind, abschneidet, und zwei und zwei auf der feuchten zusammen leget.

sie auf eine Serviette, worauf ein Bogen Makulatur-Papier liegt, und lasse es durchlaufen; thue die filterirte Gelee unter den Zucker, und lasse ihn zur leichten Gelee kochen, schäume sie ab, und gieße sie über die Birn.

Man kann auch die Schale von den Birnen fein abdrehen, und weiß lassen, oder auch mit Turnisoll oder Kockzianelle roth färben, übrigens aber wie eben gesagt, verfahren.

2.

Aepfelkompot von Renetten und Borstorfer.

Man nehme Aepfel, schäle, schneide und koche sie, filtrire den Saft durch eine aufgespannte Serviette, auf welche man einen Bogen Makulatur-Papier leget, thue so viel geläuterten und zur Perle gekochten Raffinat-Zucker dazu, daß es eine angenehme Süße bekömmt; schäle die Schale von einer Citrone dünne ab, und thue sie ebenfalls nebst dem Saft dazu. Alsdann schäle schöne Renetten oder Borstorfer, schneide sie in zwei oder vier Theile, und dabei das Kernhaus heraus, stich mit einem spitzigen Messer einige Löcher hinein, thue sie in den mit Zucker vermischten Saft, und lasse sie auf ganz gelinden Feuer weich kochen. (Man muß sich aber wohl in acht nehmen, daß sie nicht zu Mark werden.) Thue sie auf ein Sieb, rangiere sie, wenn sie kalt, in Kompotschaalen, laß den Saft durch ein Haarsieb laufen, und koche ihn zu Gelee; schäume sie wohl ab, gieße auf einen porzelänen, zinnern oder silbernen Teller, welcher vor-

her mit frischen Wasser befeuchtet, so viel von der Gelee, daß sie einen guten Messerrücken dick ist; die übrige Gelee aber, wenn sie halb kalt ist, thue mit einem Löffel über die Aepfel. Wenn die Gelee auf dem Teller kalt ist, so wärme den Teller auf Kohlenfeuer, doch so, daß die Gelee nicht schmelzet. Löse sie am Rande ein wenig mit einem Messer ab, und laß zwei bis drei Tropfen Wasser mit einem Theelöffelchen darunter tropfen, halte den Teller ein wenig schief, daß das Wasser die Gelee von dem Teller ablöset, und stürze den Teller über das Kompot, wo sodann das Gelee das ganze Compot bedeckt.

3.

Quitten-Kompote.

Schäle schöne reife Quitten, so nicht steinigt sind. Blanchire sie, doch nicht zu weich, lasse sie einigemal in geläutertem Zucker aufkochen, rangire sie in eine Kompot-Schale, koche den Zucker zur gelinden Gelee, und gieße ihn darüber.

Noch die Erklärung einiger Kunstwörter der Conditor.

Den Zucker zum Faden (à lisse) kochen. Wenn der Zucker geläutert ist, so setzt man ihn wieder auf das Feuer, und läßt ihn, unter öftern Herumrühren mit dem Schaumlöffel kochen, und probirt ihn also: nämlich, man streicht mit dem zweiten Finger ein wenig Zucker von dem Schaumlöffel, so wie er aus dem Kessel

kommt, und zieht ihn mit Beihülfe des Daumens ein wenig auseinander, wenn er einen kleinen Faden giebt, der sogleich bricht und einen Tropfen auf dem Daumen zurück läßt, so ist er à lissé (zum Faden) gekocht. Ist dieser Faden aber kaum zu bemerken, so ist es die Probe des kleinen Fadens, (le petit lissé). Zieht sich der Faden hingegen etwas weiter auseinander, ohne sogleich zu zerreißen, und ohne daß er zähe ist, so ist er au grand lissé (zum großen Faden.)

Den Zucker zur Perle (à perlé) zu kochen. Wenn der Zucker, nachdem er die Probe des großen Fadens gehabt, noch ein wenig gekocht hat, so probire ihn. Wenn der Faden an beiden Fingern, nachdem man solche ein wenig öfnet, sich, ohne zu zerreißen, spinnt, so ist er zur Perle. Oefnet man die Finger gänzlich, und der Faden bleibt ganz, so ist er zur großen Perle. Man kann es auch an dem Kochen des Zuckers, welcher runde erhabene Perlen kocht, bemerken, daß er diese Probe hat.

Den Zucker zur Blase (à soufflé) zu kochen. Wenn der Zucker zu der vorher beschriebenen Probe gekocht ist; so lässet man ihn noch ein paarmal aufkochen, rühret ihn mit einem Schaumlöffel durch einander, und bläset mit dem Mund in den Schaumlöffel. Wenn sich auf der andern Seite des Löffels Blasen zeigen, so ist er (à soufflé) zur Blase gekocht.

Den Zucker zum Flug (à la plume) zu kochen. Ist der Zucker zur Blase, so läßt man ihn noch einigemal aufkochen, bläset sodann ebenfalls, wie vorher,

an die Löcher des Schaumlöffels, wo sodann Blasen davon fliegen werden, alsdann ist er zum Flug (à la plume). Man läßt ihn noch einigemal aufkochen, bläset sodann wiederum an den Schaumlöffel, wo alsdann häufigere und größere Blasen davon fliegen. Dieß nennt man zum starken Flug kochen (à la grande plume).

4.

Kompote von Pfirschen zu machen.

Man nehme Pfirschen, die noch nicht ganz reif sind, schneide sie in zwei Stücke, thue die Steine heraus, und lasse sie in kochendem Wasser so lange liegen, bis sich die Haut abziehet. Ziehe sie ab, lasse sie in geläuterten Zucker einigemale gelinde mit aufkochen, schäume sie wohl ab, thue sie mit einem Schaumlöffel heraus, rangire sie in Compot-Schalen, thue etwas Aepfel-Gelee zu dem Zucker, lasse ihn zu einer gelinden Gelee kochen, und gieße sie über die Pfirschen.

Noch ein paar Kunstwörter der Conditorei.

Den Zucker zum Bruche (à cassé) zu kochen. Um zu erkennen wann, der Zucker zum Bruche gekocht sey, so ist nöthig, einen Topf mit frischen Wasser bei der Hand zu haben, in welchen man einen glatten runden Stock steckt, mit demselben, oder auch wie geübte Conditoren zu thun pflegen, mit dem Finger, welchen man vorher in das frische Wasser getaucht hat,

fähret man in den Zucker, und sogleich in das frische Wasser. Läßt sich der Zucker von dem Stocke oder Finger und bricht, so ist er zu der Probe gekocht, die man (à cassé) den Bruch nennet.

Den Zucker zum Caramel kochen. Wenn der Zucker auf vorbeschriebene Art zum Bruch gekocht, so probirt man ihn dergestalt. Man nimmt ihn, wenn er im Wasser erkaltet, zwischen die Zähne, hängt er sich wie Pech an die Zähne, so ist er noch nicht zum Caramel, und muß noch einigemal aufkochen. Alsdann nimmt man ein Holz, und probirt ihn, wie im vorhergehenden gemeldet. Sobald man das Holz mit dem Zucker in das Wasser bringt, so kracht der Zucker, und hängt sich dann auch nicht an die Zähne. Man muß sich aber hauptsächlich bei dieser Probe des Zuckers in acht nehmen, daß er nicht verbrennet, welches gar leicht geschehen kann, wenn er nur ein klein wenig über die Probe kocht, weil dieses der letzte Grad des Zuckers im kochen ist. Da der Zucker, wenn man ihn zum Caramel kocht, gerne an die Pfanne und Kessel spritzet und brennt, so muß man das Angespritzte mit einem reinen nassen Schwamm abwischen. In Ansehung der übrigen Proben kann man ein wenig Wasser hinzugießen, wenn man es versehen hat, und der Zucker etwa zu stark gekocht ist.

5.

Kirschen-Kompote zu machen.

Zu einem Pfund ausgekernten Kirschen läutere und koche zwanzig Loth Zucker zum Flug, thue die Kirschen

hinein, und laß sie einige mal mit aufkochen, schäume sie sauber ab, lasse sie auf dem Schaumlöffel recht abtropfen, thue sie in die Compot-Schalen, zu dem Saft thue ein gut Spitzglas voll Johannisbeersaft, lasse beides zu Gelee kochen, schäume sie wohl ab, und gieße sie halb kalt über die Kirschen.

Da oft von Zuckerläutern gesprochen wird, so muß ich gleichfalls, um diese Aufsätze zu verstehen und nach ihrer Vorschrift zu handeln, sagen, was der Conditor damit meinet. Dieß geschieht so: *) Man nehme ungefähr auf 30 Pfund Zucker das Weiße von einem Ey, schlage solches mit einem kleinen Besen von geschälten Birkenreißig. Gieße 6 bis 8 Maaß reines Wasser darauf, und schlage es durcheinander. Schlage den Zucker in kleine Stücke, thue ihn in einen kupfernen Kessel, und gieße das Wasser mit dem Eyweiß darauf. Setze ihn auf einen Windofen, und lasse ihn, wenn er ganz zerschmalzen ist, aufkochen. So bald der Zucker anfangen will zu steigen und zu kochen, so gieße ungefähr ein halbes Maaß Wasser darauf, und hebe ihn ab vom Feuer, laß ihn eine halbe Viertelstunde stehen, damit er sich setzet, schäume ihn alsdann mit einem Schaumlöffel rein ab, setze ihn wiederum auf das Feuer, und laß ihn kochen. Gieße während dem Kochen ein Weinglas voll frisches Wasser dazu, und schäume ihn immer ab; kontinuire damit so lange, bis sich das Eyweiß wieder herausgeschäumt hat; welches man daran erkennet, wenn der Schaum ganz weiß wird. Gieße sodann den geläuterten Zucker durch eine nasse Servietté, und thue ihn in ein anderes Gefäß.

*) Siehe Laroche S. 21 N. 2.

6.

Kompote von Mirabellen.

Blanchire die Mirabellen, thue sie in frisches Wasser, und wenn sie kalt, in geläuterten Zucker, laß sie einigemal gelinde mit aufkochen, schäume sie wohl ab, und laß sie auf dem Schaumlöffel abtropfen, und thue sie in Kompotschalen; koche den Zucker etwas stärker, gieße ihn darüber, und laß sie kalt werden.

7.

Aprikosen-Kompote zu machen.

Man nehme Aprikosen, so noch nicht ganz reif, aber ausgewachsen sind, schneide sie von einander, nimm die Kerne heraus, schäle sie, und thue sie in frisches Wasser, blanchire sie sodann in geläuterten Zucker auf gelinden Feuer, aber nicht zu weich. Wenn sie eine halbe Stunde gestanden, so lege sie auf ein Sieb. Thue ein wenig Aepfel-Gelee, so durch einen Filtrirsack, oder Makulatur-Papier gelaufen, in den Saft, koche ihn zur Perle, schäume ihn ab, rangire die Aprikosen in eine Kompotschale, lege die geschälten Kerne dazwischen, gieße den Zucker warm darüber, und laß es kalt werden.

8.

Ueber Johannisbeer- und Stachelbeer-Wein.

Daß aus den Johannisbeeren, weißen und rothen, beide vermischt oder einzeln, ein vortrefflicher Dessert-Wein verfertiget werden kann, daß ist eine schon längst bekannte Sache, aber bis jetzt nur noch von wenigen versucht worden. Man muß sich wundern, daß die-

ses nicht schon lange mehr versucht und diese Obst-frucht häufiger dazu benutzt werden, als es gesche-hen ist, da das Traubenähnliche ihrer Bildung zu eben den Versuchen aufzumuntern schien, die die Alten mit Weintrauben gemacht haben. Freilich haben sie bei ihrem rohen Genuß nicht den süßen, anziehenden Geschmack der Trauben, die zu den ersten Versuchen, sie zu einem Getränk zu bereiten, reizt; allein durststillend waren sie doch immer.

Nachdem nun aber in den neuern Zeiten der Zucker gemein wurde, so hat man doch die Versuche gewagt, aus dem Safte der Johannisbeere, ein sehr angenehmes Getränk zu verfertigen, und ihn sogar zur Würde des Dessert-Weins zu erheben. Vermuthlich gab Gelegen-heit dazu, daß die zärtlichen Gaumen bei dem frischen Genuß der Johannisbeere erst Zucker dazu nahmen, und dadurch das Anziehende derselben zu mildern suchten. Ein an-derer dachte: da dieses doch auch zu den durststillenden Mitteln gehörte, er könnte wohl auch mit dem Saft un-mittelbar vermischt werden, versuchte es, die Masse kam in Gährung, und nachdem man sie eben so behandelt hatte, wie man etwan den Wein zu behandeln pflegt, und mit unter diese Behandlung verbesserte, so kam der vortreffliche Johannisbeerwein heraus.

Wer weiß, warum die Natur diese Traubensorte für die Menschen hat entstehen lassen! In warmen und der Sonne nahe liegenden Ländern gab sie ihnen Weintrau-ben, sie lernten sie nach und nach zu einem Getränke be-nutzen. Aber sind die Menschen in den von der Sonne weiter abgekehrten Ländern, nicht auch ihre Kinder, die sich eines guten Lebensgenusses erfreuen wollen? Für die

bestimmte sie vielleicht den Johannisbeer-Strauch und andere ihnen ähnliche Trauben und Beeren. Es ist dieses um so wahrscheinlicher, weil sie jede Kälte aushalten und weil sie unter den Traubenfrüchten die frühzeitigsten sind. Sie lassen sich leicht anpflanzen, sie wachsen schnell, und ihre Trauben werden schon nach Johannistag reif; sie erfordern nicht so viel Pflege und Wartung, lauter Eigenschaften, die sich sehr gut für ein kälteres Klima oder ein dem kalten Norden nahe gelegenes Land schicken, wo der kurze Sommer und noch kürzere Frühling den Menschen nicht viel Zeit läßt, weitläuftige Culturgeschäfte vorzunehmen. So bald der Schnee vergangen, und die Sonne den Erdboden nur einigermaaßen zu erwärmen anfängt, so schwellen neben den Knospen der Stachelbeere auch die der Johannisbeere an, brechen auf, und bald kommt ihnen auch die Blüthe nach, und nach Johannis sind sie schon reif.

Ist dieses nicht einladend, diese schönen glänzenden und mit so schönen Farben, als weiß, roth, gelb und fleischfarben spielend, mehr als zu einem frischen Genusse zu benutzen. Man könnte sagen, daß selbst der frische Genuß zur Stillung des Hungers und Durstes nicht ganz genügend wäre. Mit Weintrauben kann sich der Mensch so ziemlich sättigen, wer kann dieses aber so von den Johannisbeeren sagen. Die Schärfe ihres rohen Saftes läßt den Genuß nicht bis zur vollkommenen Sättigung zu. Scheint dieß nicht ein Wink aus der Natur der Sache selbst zu seyn, bei ihnen noch über eine andere Benutzung nachzudenken.

Bisher hat man sie bloß in Gärten deswegen gezogen, theils um sie nicht als eine Obstsorte, die so leicht anzubauen ist, zu vermissen; theils um frühzeitig etwas

zu haben, das die Stelle eines andern Obstes einstweilen vertritt, aber ich halte dieses nicht für hinreichend, da noch ein besserer Gebrauch davon gemacht werden kann, nämlich Wein. Freilich müßte der Anbau der Johannisbeerstaude auch in einem größern Umfange getrieben werden. Aber wo man keinen Wein bauet, sollte dieses da nicht auch geschehen können? Aber werden manche fragen, wo soll der Zucker, der, wie wir gehört haben, stark dazu verbraucht wird, herkommen? Für das erste wird es darauf ankommen, wie süß oder sauer wir unsern Johannisbeerwein haben wollen. Zweitens, ist noch die Frage: ob nicht etwas anders noch etwa erfunden werden möchte, daß nach mehrern Versuchen dessen Stelle ersetzen könnte. Wenn es etwan noch gelingen sollte, mit leichten Kosten aus Runkelrüben und andern Dingen (da man auch in Frankreich jetzt anfängt, Versuche aus Aepfelsaft) Zucker zu machen, so dürfte er bald allgemein wohlfeil zu dieser Absicht, gebraucht werden. Drittens so ist ja nicht die Absicht ein allgemeines Getränk daraus zu machen, sondern den Traubenwein da zu ersetzen, wo man keine Weintrauben, ziehen kann, und in solchen Häusern den Wein einzuführen, wo man ihn des Wohlstandes wegen haben muß.

Daß man aber auch schon einigermaßen anfängt, auf diese Weise, und so viel es die Umstände zulassen, die Johannisbeere und auch die Stachelbeere zum Wein im Großen zu benutzen, davon kann ich ein Beispiel in Gotha anführen:

Der geschickte, und in dergleichen Dingen unermüdet nachforschende Herr Hofapotheker Nestler in Gotha verfertiget schon seit einigen Jahren einen vortreff-

lichen Johannisbeer- und auch Stachelbeerwein, der von Kennern außerordentlich gut befunden und sehr geschätzt wird. Er hat es im verflossenen Jahre ins Große zu treiben angefangen, und von beiden einige Ohmen vorräthig liegen, die er Bouteillenweis à 14 gl. zu verkaufen pflegt, und ein vortrefflicher Dessert-Wein, und sehr zu empfehlen ist. Ich bin bereit, die sich nicht unmittelbar an ihn selbst wenden wollen, Bestellungen an ihm zu machen. Auch findet man bei ihm einen rechten guten Aepfelwein.

Damit ich aber nicht blos von diesem Weine, daß er gemacht werden könne, geredet habe, so will ich hier zugleich ein Recept beilegen, wie er gemacht werde, und wie ich ihn in einem sehr vornehmen Hause sehr oft vortrefflich getrunken habe, und seit 30 und mehrern Jahren darin verfertiget wird.

Verfertigung des Johannisbeer-Weins.

Die Johannisbeerträubchen werden reinlich abgebeert, gereiniget und ausgepreßt. Auf ein Nößel Saft nimmt man ein Nößel gut Brunnenwasser und 28 Loth Zucker. Dieser wird in Stücken geschlagen und zusammen auf ein Fäßchen gefüllt; anfänglich einigemal umgerührt, damit sich der Zucker völlig auflöse, und hierauf im Keller 5 bis 6 Monate ruhig liegen gelassen, alsdann wird der Wein behutsam auf Bouteillen abgezogen.

Das Fäßchen muß so lange als der Wein im Brausen ist, nur leicht zugespundet werden; auch darf es nicht ganz voll gefüllt werden; wenn er aber ausgegohren hat, dann wird es fester zugespundet.

D. H.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

Zweite Abtheilung.


B.XXII.
Taf. 9.
CXVII. Der Pleisner Apfel.

CXVIII. Der Himbeer-Apfel.



CXX. Die grosse Petersbirn.





Die wohltragende Holländische Kirsche.



Der
teutsche Obstgärtner.

Zwei u. zwanzigsten Bandes, Viertes Stück. 1804.

Erste Abtheilung.
Charakteristik der Obstsorten.

I.
Aepfelsorten.

No. CXIX. Die unvergleichliche Renette *).

(Taf. 13.)

Fr. Reinette non pareille.

Frucht.

Es ist diese Frucht von mittler Größe und hat ihre größte Breite in der untern Hälfte ihrer Länge nach dem

*) Eingesendet von dem Hrn. Geheimde Regierungs-Secretär von Boyers in Hannover.

Stiele, von der sie sich kurz und platt zurundet. Nach der Blume zu nimmt sie mehr ab, und rundet sich hoch zu, und ich glaube, die Form hat die meiste Aehnlichkeit mit einem vollkommnen, aber noch nicht geplätzten Schwamm oder Champignon. Die Blume hat nur eine kleine Vertiefung um sich her; ihre Oefnung ist meistentheils vom Stern bedeckt, und hat eine röhrenförmige Tiefe. Der Stiel ist dünne und holzig, und seine Länge erstreckt sich bisweilen auf fünf Viertel Zoll; zuweilen ist er indessen ein bloßer Fleischputz, er befindet sich in einer geräumlichen aber nicht sonderlichen Vertiefung. Der Apfel mißt in seiner Breite zwei Zoll und vier Linien und in seiner Höhe einen Zoll und eilf Linien und gehöret zu Nr. 5 der III. Klasse der Apfelformentafel unter die plattrunden Aepfel. Die Farbe ist meistenstheils grüngelb; besonnte Früchte verliehren die grüne Farbe, solche aber die im Schatten hängend geblieben sind, behalten das Grüne stets als Hauptfarbe bei. Er ist stark mit grauen nicht ganz runden, sondern mehr länglichen, meistentheils in die Quere streichenden Punkten bestreuet. Bisweilen erscheinen auch hie und da ein rundes Baumfleck. Die Schale ist dünne und hat überhaupt ein etwas rauhes Ansehen. Das Kernhaus zieht sich unten breit, und läuft unter der Blume stark gekrümmt mit einer kurzen stumpfen Spitze zu. Die Kernkammern sind enge und verschlossen, die Kerne selbst schwarzbraun, auf einer Seite platt und kurz und stumpf zugespitzt; sie sind indessen sehr vollkommen, und ich glaube, Reiser davon müßten gute Unterlagen zu Zwergstämmen geben. Das Fleisch ist grüngelb, zart und fest. Er ist reichlich mit Saft versehen, und von einem hoch-

feinen, süßen, anziehenden Geschmacke. Die beste Lagerreife dieses Apfels sind die Monate März, April und Mai, wiewohl man ihn auch bis in August erhalten kann, aber er nimmt auch nach und nach in der Güte des Geschmacks ab. Er gehöret unter die vorzüglichsten Tafeläpfel und rechtfertiget seinen Namen vollkommen.

Der Baum.

Der Baum hat einen gesunden lebhaften Trieb, macht aber keinen starken Stamm, und muß nicht stets unterm Messer gehalten werden, weil sich die sehr schlanken Aeste sonst gar zu sehr hangen, und er keine ordentliche Krone machen, auch wegen der zu frühen und großen Fruchtbarkeit, im Wachsthum gehindert werden würde. Er ist eigen auf seinen Standort. Liebt einen mehr trockenen, fruchtbaren, gebauten Boden und volle Sonne; hat alsdann aber den Vorzug für den meisten feinen Renetten, daß auch der Hochstamm vollkommene Früchte liefert. Jedoch ist er auch vorzüglich zu Pyramiden und Espalier-Bäumen zu gebrauchen, indem er sich jede Form und scharfen Schnitt gefallen läßt. Den Baum muß man vor Beschädigungen in Acht nehmen, indem jede Verletzung der Rinde leicht stärkere Wunden nach sich zieht, und den Baum sehr zurücke setzt. Dasselbe ist der Fall, wenn er einen zu feuchten Standort hat, wodurch das Aufplatzen der Rinde verursacht wird. Der Baum belaubt sich nicht sehr stark, indem die Blätter weitläuftig an den Aesten vertheilt sind.

Das Blatt.

Das Blatt ist schmal und wellenförmig gebogen, ganz so, wie das Blatt der im T. O. G. beschriebenen Muskat-Renette, weshalb diese beiden Sorten auch vor allen andern kenntlich sind. Seine größte Breite befindet sich in der Mitte seiner Länge. Nachdem diese einige Linien beibehalten worden ist, so nimmt es nach dem Ausgange langsam ab, und läuft in eine feine Spitze aus. Nach dem Stiele zu nimmt es eben so ab, doch rundet es sich mehr an denselben an. Die Rippchen sind unordentlich gereihet; auf dem Rande stehen aber scharfe und gleichförmige Zäckchen. Die Farbe ist dunkelgrün und das Blatt ziemlich glatt.

Vergleichungen.

Unter den mehrern Aepfeln die den Namen non pareille führen, ist gewiß der hier beschriebene der vorzüglichste und edelste. Ich ward vor 5 bis 6 Jahren auf ihn durch den Hn. Geheimde Regierungs-Secretär von Bovers aufmerksam auf sie gemacht, der die Gewogenheit hatte, mir 4 bis 5 Exemplare schon im Nachwinter zuzusenden, und sie hatten sich nicht allein den Winter hindurch, sondern auch auf ihrer Reise hieher, außerordentlich gut und geschmackvoll erhalten. Dieses wurde von ihm mehrmal wiederholt, und gab mir Gelegenheit, diesen Apfel vollkommen kennen zu lernen. Zuletzt erhielt ich von seiner Gewogenheit ein paar Zwergstämme, die vollkommen gut angeschlagen sind. Diese Renette non pareille ist auf ausdrücklichen Befehl Sr.

Maj. des Königs von England, aus England in die berühmte Baumschule zu Herrnhausen eingeführt worden, wo man nicht nur ächte Mutterstämme davon findet, sondern wo auch immer Stämme zum Versetzen davon zu haben sind, und man kann daher diese daselbst anzutreffende für die ächte Reinette non pareille halten, wohin ich die Liebhaber, die sie zu besitzen wünschen, verwiesen haben will.

Duhamel redet zwar auch von einem Non Pareille (Siehe Tom. II. Seite 40 Nr. XXXV.) allein da er selbst diesen Apfel für keine Renette hält, sondern nur sagt, daß er einen der Renette sehr nahe kommenden Geschmack habe, so wäre unnöthig, dessen Beschreibung zum Vergleich anzuführen.

Koop führt Tab. IX eine Reinette non pareille abgebildet auf, und beschreibt sie Seite 20 also. Ist ein mittelmäßiger großer Apfel von etwas platter Form, und nach dem Putzen zu ein wenig zugespitzt, seine Schale ist rauch, und in einem grünlich gelben Grunde mehr oder weniger blaßbraun getüpfelt und gefleckt, so daß er durchgehends meistens bräunlich aussieht; sein Fleisch ist mild genug, von grünlich gelber Farbe und von lieblichem feinen Geschmacke. Daher er denn für einen der besten Winter-Tischäpfel zu halten ist. Der Baum hat ein gut Holzgewächs, und ist sehr tragbar.

Herr Oberpfarrer Christ spricht in seinem H. B. der O. B. Seite 464 unter Nr. 46 von einer Reinette non pareille folgendes. Diese aus England erhaltene

Sorte weicht von der Beschreibung und Abbildung des Holländers Koop sehr ab. Jene läuft gegen die Blume etwas spitzig zu, die Blume selbst ist mit vielen kleinen Falten umgeben. Die Schale ist glatt, gelb mit zarten Pünktchen; hat bisweilen Rostflecken und starke Warzen, und nimmt auf der Sonnenseite stark Roth an. Ihr Fleisch ist sehr saftig, süß, weinigt, doch mehr süß. Der Parfüm ist nicht stark und verdient sie wohl den Namen unvergleichlich, bei den Sorten vom zweiten Range, aber keinesweges unter denen der ersten Klasse. Der Apfel hält sich lange am Baume, und ist sehr tragbar.

Wenn Hr. O. P. Christ von seiner Reinette non pareille sagen kann, daß sie nur in die zweite Klasse der Tafeläpfel gesetzt werden könne, so ist sie sicher nicht die Unsere; denn diese hat den vollen Werth unter die besten der ersten Klasse der Tafeläpfel gezählt zu werden.

II.

Kirschensorten.

Nr. I. Die süße Maiherzkirsche *).

(Taf. 14.)

Gehört in die Klasse.

I. Der Kirschen aus dem Süßkirschbaum-Geschlecht,

A. mit färbenden Saft, einfärbiger schwarzer oder doch dunkler Haut;

a) mit weichem Fleisch.

Klassenbenennung: schwarze Herzkirschen.

Frucht.

Diese Kirschen reifen früh, und nur zwei Sorten ihrer Klasse gehen ihnen vor. Die wirkliche Zeit der Reife läßt sich schwer bestimmen, und kommt viel auf die Witterung an. Vor dem 8. bis 10. Junius hatte ich nie reife Früchte; bei kalter nasser Witterung verspätete sich die Reife in einigen Jahren bis zum 1. Drittel des Juli.

Die Stiele sind gegen und über 1½ Zoll lang, viele auf der einen Seite etwas röthlich angelaufen, und sitzen in einer engen Höhlung.

*) Von dem Hn. Major von Truchseß auf der Bettenburg.

Zu Hinsicht der Größe gehören diese Kirschen nur zu den mittlern.

Für Süßkirschen sind sie sehr rund, auf beiden Seiten breitgedrückt, ohne starke Furchen, bei manchen nur durch lichtere Farben bemerkbar, unten wie abgerundet, und bei allen ein graues Blüthengrübchen.

Bei vollkommnen reifen Früchten ist die Haut beinahe schwarz; daher etwas dunkler als sie der Mahler gehalten hat.

Das Fleisch ist rothschwärzlich, weich, und voll starkfärbenden Saftes.

Der Geschmack hat bei seiner Süßigkeit wirklich etwas pikantes, das ihn vorzüglich macht; läßt man aber diese Kirschen bei warmen trocknen Tagen noch länger an den Bäumen hängen; so wird der Geschmack immer noch vorzüglicher und sehr gewürzreich. Fällt aber zur Zeit der Reife Regenwetter ein, so springen die Früchte leicht auf, und bleibt der Regen anhaltend; so faulen die Kirschen an den Bäumen.

Die Steine sind nicht groß, dickbackigt, kugelrund mit einer kleinen Spitze, und an den Kanten bleibt wenig Fleisch sitzen.

Diese Kirschen unterscheiden sich von andern ihrer Klasse, die mit ihnen zugleich reifen, durch ründere Form, besonders nach der untern Seite zu, und etwas pikantern Geschmack.

Bei nur einigermaßen günstigen Jahren trägt diese Sorte sehr reichlich.

Außer dem frischen Genuß sind diese Kirschen zum Trocknen sehr wohl zu gebrauchen, und haben gekocht einen vorzüglich guten Geschmack.

Baum.

Die Bäume mögen ein starkes Wachsthum haben; die Aeste setzen sich quirlicht an, und gehen in mäßig scharfen Winkeln in die Höhe. Hie und da erhält sich das Tragholz noch an 6 ' 8jährigen Trieben. Die 2, 3 bis 4jährigen Triebe sind stark damit besetzt, auch wechselt es an diesen ordentlich ab; und da diese Bäume stark bezweigt sind, so wird die Krone ziemlich dicht.

In der Blüthe sind diese Bäume die allerfrühesten.

Die Sommerschossen sind bei gutem Wachsthum lang, und können nicht zu den schwachen gezählt werden, sind auf der einen Seite braunroth, auf der andern grünlicht mit weißen Punkten.

Blatt.

Die Blätter sind sich sehr ungleich; ihre größte Breite haben sie in der Mitte, und nehmen nach dem Stiel und der Spitze gemachsam ab. Vom Blattstiele laufen die Rippchen selten parallel von einander aus. Die Zahnung ist nicht sehr stark, und besteht aus größern und

kleinern Zähnen. Der Blattstiel ist etwas röthlicht, und hat Drüsen. Auf der untern Seite des Blattstiels ist die Farbe sehr weißgrün.

Vaterland, Namen, Berichtigungen.

Die Kirsche ist wahrscheinlich teutschen Ursprungs, und mag in der Wetterau, vielleicht um Kronberg entsprossen seyn, weil in der dortigen Gegend diese Kirsche sehr häufig erzogen, und bei fruchtbaren Jahren viele Centner davon getrocknet werden.

In der Gegend Kronberg wird sie gewöhnlich die Frühkirsche genannt. Der Hr. O. P. Christ zu Kronberg (von welchem ich 1792 diese Sorte erhielt) brachte sie zuerst für das pomologische Publikum, und zwar in seinem Werke von Anpflanzung und Wartung der vorzüglichsten Obstbäume 8. Frankfurt a. M. 1789. S. 267 Nr. 1 und legt ihr folgende Namen bei: Cerise Royal, die große Maikirsche, oder dunkelbraune Frühkirsche, oder doppelte Maikirsche. In der zweiten Auflage desselben Werks vom Jahr 1792 S. 259 Nr. 1. bleiben die nämlichen Benennungen. Die erste Benennung steht ihr sicher nicht zu, weil gewöhnlich von den Franzosen eine Süßweichsel damit bezeichnet wird. Ein Gleiches gilt auch von der Benennung der doppelten Maikirsche, denn mit diesem Namen wird in ganz Hessen und dem Hanövrischen die Süßweichsel belegt, welche von Sickler im 2ten Bd. des T. O. G. S. 205 und 206 unter dem Namen der großen Maikirsche, und von Büttner gleichfalls im 7ten Bd. S. 376 Nr. 3 unter dem Namen der

rothen Maikirsche beschrieben ward *). Die 2te Benennung große Maikirsche paßt ihr nicht, weil die Früchte nur zu den mittlern gehören; so wie die 3te die dunkelbraune Frühkirsche, weil die Früchte bei voller Reife sich fast schwarz färben. In der 1sten Auflage seines Handbuchs gr. 8. Frankfurt a. M. 1794 Seite 532 Nr. 1 bleibt dieser Kirsche der 1ste, der 2te, so wie der 3te Name beigelegt; nur ist bei diesen die Beifügung dunkelbraune weggelassen, und noch ein vierter französischer Name, nämlich Royale hative hinzugekommen. In der 2ten Auflage S. 662 Nr. 10, so wie in seinem pomologischen Wörterbuch Seite 274 nennt er sie die süße Maiherzkirsche, Guigne hative de May. Beide Benennungen sind schicklich und passend. In der 3ten Auflage seines Handbuchs S. 672 Nr. 3 hat er bloß die teutsche Benennung aufgeführt. Ferner führt sie Christ in seinem Baumgärtner auf dem Dorfe, 8. Frankfurt 1792 S. 266 Nr. 1. unter dem Namen der großen Maikirsche oder doppelte Maikirsche auf.

Die Beschreibungen von Christ, wie er sie in der Folge seiner Werke dem Publikum mittheilte, halte ich für überflüssig beizusetzen. Erstens, weil ich keine falschen Merkmale zu rügen habe. Zweitens, weil ich alles aufnahm, was er charakteristisches von ihm sagte, u. drittens, nur nach meiner Art ordnete, und viertens, die wirklichen von ihnen nicht bemerkten Kennzeichen noch hinzufügte.

*) Ersterer befindet sich in meiner Sammlung Lit. 6 — i. und letztere Lit. 7 — b. so wie die doppelte Maikirsche aus der Baumschule Herrenhausen bei Hannover, Nr. 25.

Herr Dechant Rößler in Podiebrad, springt in seinem systematischen Verzeichniß aller in den Baumschulen der Podiebrader Dechantey kultivirten Obstsorten, gr. 8. Prag 1798 S. 165 sehr verworren mit vorstehend beschriebener, und andern Kirschensorten um. Unsere Süßkirsche, die Christ irrig Cerise Royale nannte, stellt er zwischen Duhamels Royale hative, ou Duc de May, und zwischen Büttners früher Maikirsche; und beide sind Süßweichseln. In der Beschreibung mischt der Hr. Dechant die Büttnerische im 7ten Bd. des T. O. G. Seite 386 Nr. XV. von der frühen Maikirsche, die doch eine Süßweichsel ist, und die Christische von der vorliegenden Sorte äußerst konfus durcheinander. Wenn es nicht der Schwachen wegen wäre, die sich so leicht irre leiten lassen; so wäre es äußerst verlorne Mühe, je wieder auf Herrn Dechant Rößler zurückzukommen.

Bei keinem andern Pomologen habe ich diese Kirsche gefunden, und sie steht in meiner Sammlung allein, und führt in meinem Catalog Lit. d.

Nr. LI. Die große süße Maiherzkirsche *).

(Taf. 15.)

Gehört in die Klasse:

I. Der Kirschen aus dem Süßkirschbaumgeschlecht,

A. mit färbenden Saft, einfärbiger oder doch dunkler Haut;

a) mit weichem Fleisch.

Klassenbenennung: schwarze Herzkirschen.

Frucht.

In der Reife folgen diese ungefähr 6 bis 10 Tage nach der süßen Maikirsche, und nur etliche Tage nach Büttners schwarzen neuen Herzkirschen.

Die Stiele haben meistens gegen und über $1\frac{1}{2}$ Zoll Länge, sind ziemlich stark; die aber von recht reifen Früchten schrumpfen wieder etwas ein, und nehmen etwas Röthe an. Auf den Früchten sitzen sie in einer meist engen aber nicht tiefen Höhlung.

In Hinsicht der Größe gehören diese Kirschen fast zu den großen.

Diese Kirschen kann man weder rund, noch herzförmig nennen. Von der breiten Seite angesehen, sind sie

*) Von dem Hn. Major von Truchseß auf der Bettenburg eingesendet.

zu beiden Seiten des Stiels etwas aufgeworfen, oberhalb der Mitte etwas breiter, von wo sie abnehmen und sich in stumpfen Spitzen runden. Auf der einen Seite sind sie etwas mehr, als auf der andern gedrückt, und auf der weniger gedrückten Seite findet sich meistentheils eine Art von Furche, und unten ein Blüthengrübchen.

Bei ganz reifen Früchten ist die Farbe der Haut fast schwarz.

Das Fleisch ist weich, die Haut aber etwas zähe.

Der Saft sehr dunkelfärbend, und das Fleisch im Durchschnitt fast schwarzroth.

Diese Kirschen haben im Geschmack etwas Süßes, doch noch mehr pikantes, aromatisches, und dadurch einen vorzüglichen Werth.

Die Steine sind für diese Kirschen nicht groß, etwas breitherzförmig, mit einer schwachen Spitze; an den mehrgekanteten Seiten bleibt Fleisch sitzen.

Von den fast mit ihnen zugleich reifenden Büttnerischen neuen schwarzen Herzkirschen unterscheiden sie sich dadurch: daß jene größer sind, stärkere Furchen, und in diesen mehr rothe Farbe haben. Die Ochsenherzkirschen reifen etwas später, sind aber auch etwas größer, länger und spitzherzförmiger. Die Vorzüge der großen süßen Maiherzkirsche sind dieselben wie bei den süßen Maiherzkirschen. Auch treten dieselben Nachtheile bei ihnen ein, wenn zur Zeit der Reife anhaltendes Regenwetter einfällt.

Baum.

Diese haben im Wachsthum viel Gleiches mit denen der süßen Maiherzkirschen, nur scheinen die Zweige in weniger scharfen Winkeln empor zu gehen. Auch sind die Sommerschossen von beiden schwer von einander zu unterscheiden.

Blatt.

Diese scheinen von diesen nach der Spitze zu breiter zu seyn, als von den vorhergehenden, wenn man viele gegeneinander untersuchet *).

Vaterland, Namen, Berichtigungen.

Mit ihrem Ursprung mag es wohl dieselbe Bewandtniß haben, wie mit der süßen Maiherzkirsche. Auch wird sie ebenfalls in der Gegend von Kronberg so häufig angetroffen, als jene, und eben so benutzt.

In jener Gegend wird sie gewöhnlich nur die zweite genannt. Wahrscheinlich entstand dieser Name dadurch, weil sonst noch nicht so viele Kirschensorten dort bekannt waren, und diese in der Reife (ob wohl in meinem Sortiment viele Varietäten dieser Klasse zwischen beiden liegen) auf jene folgte.

*) Auf den Abbildungen herrscht zwar gerade das Gegentheil; aber der Mahler kann nur ein paar Blätter wählen; und wenn man nicht immer bey der Hand ist, so kann es sich wohl treffen, daß er die Ausnahmen statt der Regel ergreift.

Auch diese Kirsche brachte Christ zuerst ins pomologische Publikum; und ich verdanke ihm seit 1792 ihren Besitz. In seinen erstern vorher schon angeführten Schriften nannte er sie die schwarze Maikirsche. In der ersten Auflage seines Handbuchs Seite 532 Nr. 2 nannte er sie aber die doppelte Maikirsche, Cerise nouvelle d'Angleterre. Nach Duhamel Cerise-Guigne. Daß die erste Benennung doppelte Maikirsche bei einer Kirsche aus der Klasse der schwarzen Herzkirschen unstatthaft sey, habe ich in meinen Bemerkungen über die süße Maiherzkirsche schon dargethan. Die dritte Benennung Cerise-Guigne, bezeichnet gleichfalls eine Süßweichsel, und die die Kraft in seiner Pom. Austr. 1r. Bd. p. 6. Tab. 14. Fig. 2. unter dieser Benennung aufführt, (bei mir Litt. gg.) ist dieselbe Süßweichsel, die im Hessischen und Hannövrischen die doppelte Maikirsche genannt wird. Duhamel Cerise-Guigne ist wahrscheinlich dieselbe. Unter den Kirschsorten die ich diesen Frühling aus Paris erhielt befindet sich diese Benennung zweimal; so wie der Name nouvelle d'Angleterre. Nach aller Wahrscheinlichkeit bezeichnen mit letztern Namen die Franzosen auch eine Süßweichsel. Büttner beschreibt im 7ten Bd. des T. O. G. Seite 879 Nr. 18 unter dem Namen der neuen Englischen eine Weichselsorte, (bei mir Lit. 7 — f.). Es ergiebt sich also hieraus, daß obige Benennungen für diese Kirsche nicht passend waren, und Hr. Christ that sehr wohl, ihr in der 2ten Auflage seines Handbuchs S. 532 Nr. 2, in seinem Wörterbuch S. 274 und in der dritten Auflage seines Handbuchs S. 673 Nr. 4 den schicklichern Namen der großen süßen Maiherzkirsche beizulegen.

Die Beschreibungen, die er diesen Kirschen beilegt, sind in seinen frühern Werken sehr kurz. Die ausführlichere aus der 3ten Auflage seines Handbuchs theile ich hier mit, und erlaube mir einige Bemerkungen.

Diese folgt in der Zeitigung auf jene, und zeitiget zugleich mit ihr, wenn regenhafte Witterung jene zurückhält (also auf die süße Maiherzkirsche). „Dieß kann ich auf keine Weise zugeben; denn zwischen ihr und jener liegen noch die von Christ unter Nr. 6 angeführte große schwarze Waldkirsche oder Grosse Cerise noire Nr. 7. Die Kronbergerkirsche, und beynahe auch Nr. 8 Büttners neue schwarze Herzkirsche Nr. 5. Die Werdersche frühe schwarze Herzkirsche hat bei mir noch nicht getragen. Mich wundert dieser Irrthum Christs um so mehr, da er mich auffoderte, ihm bei der Bearbeitung zur 3ten Auflage seines Handbuchs das Kirschenfach zu revidiren. Ich unterzog mich gern dieser mühevollen Arbeit, und vorzüglich sah ich darauf, jede Klasse nach ihrer Reifefolge gehörig zu ordnen, weil ich überzeugt bin, daß diese genau beobachtete Reifefolge alle pomologische Beobachtungen unendlich erleichtert. Und nun hat der Hr. Oberpfarrer Christ meine Arbeit, wie er schon mehr that, durcheinander geworfen und entstellt! — Oder ich muß annehmen, daß ich von Hn. Oberpfarrer Christ eine unrichtige Sorte erhalten habe, welches zwar der Fall schon mehr war, bei dieser Kirsche aber schwerlich seyn wird. Die Reifzeit meiner Kirschen ist zwar später, als die der Kronberger; aber die Folge in den Sortiments selbst muß doch beinahe dieselbe seyn."

ist größer, runder, die Furche ist unmerklicher, schwärzer, das Fleisch etwas fester; hat grünere Stiele, die flächer aufsitzen.

„Dieß alles gebe ich zu, nur nicht, daß sie runder, als die süße Maikirsche seyn soll; denn unsere jetzt beschriebene ist in der Form weit breitlicher gedrückt, als jene.

Herr Dechant Rößler, der größtentheils nach der 1sten Auflage von Christs Handbuch arbeitete, hat wahrscheinlich diese Kirsche auch aufgenommen. Mir bleibt es aber sehr ungewiß, dieselbe aus seinen Compilationen herauszufinden.

Ich fand ebenfalls diese Kirsche bei keinem andern Pomologen. In meiner Sammlung steht sie noch einzeln, und führt Lit. e zum Zeichen.

III.

Pfirschen-Sorten,

Nr. XIV. Die Pfirsche von Angoumois. *).
(Taf. 16.)

Fr. Le Pavie-alberge d'Angoumois.

Aus Auteuil.

Frucht.

Unter der Menge von guten Dingen, welche aus dem Angoumois nach Paris gebracht, oder welche hier wenigstens unter diesem Titel verkauft, gekauft und verbraucht werden, behauptet auch diese Pfirschen-Sorte einen ausgezeichneten Platz. Das Angoumois ist bekanntlich eine der kleinern Provinzen in der ehemaligen geographischen Eintheilung Frankreichs, die zwischen dem Poitou, dem Limoisin, dem La Marche, dem Perigord und Saintonge in der Mitte liegt. Seit undenklichen Zeiten ward in ihm der Gemüse- und Obstbau mit sehr vielem Erfolge getrieben, indem seine Lage von der Natur eine ähnliche Begünstigung wie das fruchtbare Poitou und die an allen Gewächsen so reiche Touraine, der eigentliche Obstgarten Frankreichs, erhalten hat. Besonders sind es mehrere Gemüsearten, welche aus Angoumois in die Gegend von Paris verpflanzt worden sind.

L 2

*) Vom D. Sickler in Paris gezeichnet und beschrieben.

Die Pavie-Alberge d'Angoumois kennt man bloß seit Duhamel's Zeit in der Gegend um Paris. Er brachte sie aus dieser Provinz und gab sie einigen Obstgärtnern in Vitry bey Paris, von wo aus sie nachher weiter um Paris herum verbreitet worden ist. Aus denselben Baumschulen in Vitry ist sie hernach in den Garten in Passy bei Paris gekommen, in welchem ich sie sah, und aus welchem ich sie beschreibe.

Die Form der Frucht ist im Allgemeinen beinahe ein reines Cirkel-Rund. Nur an einigen Stellen wird ihr Umriß diese Form verlassen. Gegen die Seite des Stielansatzes hinwärts ist sie nur ein wenig platt, und da wo die Blume sitzen sollte, hat sie eine kleine spitzige Erhöhung. Da das Pfirschenobst durch die große Dürre in diesem Jahre etwas gelitten, und seine gewöhnliche Größe nicht erreicht hatte, so war auch diese Pavie ein wenig mager: indessen maß sie doch in ihrer Höhe 2 Zoll, und eben so viel in ihrem Durchmesser. Man behauptete, daß sie in manchem Jahre bis auf 3½ Zoll stark werde. Ihre Schale ist etwas stark, läßt sich aber von dem Fleische außerordentlich leicht ablösen. Die Farbe derselben ist auf ihrer lichten Seite ein helles Grüngelb, auf ihrer dunkeln Seite verliert sich dieses helle Grüngelb in ein dunkles Grün, in welches dunkelrothe Streifen spielen. Das Fleisch ist außerordentlich zart; denn in dem lockern Zellgewebe befindet sich eine so große Menge Saft, daß es fast unmöglich ist, sie auf die gewöhnliche Weise zu schälen, ohne nicht den größten Theil desselben auf den Teller fließen zu lassen. Um dieser Unbequemlichkeit zu entgehen, hat irgend ein Pariser rafinirender

Schmecker auf ein sehr artiges Mittel gedacht, das bei dem Genuß dieser und ähnlicher an Saft vorzüglich reichen Pfirschen in manchen Häusern von Paris in Gebrauch ist. Man bedient sich nämlich eines kleinen Gefäßes von Porzellain, das ungefähr die Größe einer Chocolate-Tasse, und die geschmackvolle Form einer Urne hat. Die Vertiefung in dieser Urne ist nicht größer als nöthig ist, um die Hälfte einer mittelmäßig großen Pfirsche aufnehmen zu können. Hat man die Pfirsche in diese Vertiefung gelegt, so nimmt man mit zwei silbernen Pinzetten, die ungefähr die Form einer Zuckerzange haben, die Haut von der Pfirsche ab, und legt sie auf den Teller, auf welchem die Urne steht. Hierauf streut man Zucker über die geschälte Pfirsche, und verzehrt sie, wie man will, mit einem Caffe-Löffel. Hierbei geht nicht das mindeste von dem Safte verloren, man genießt das sauberste und reinste Mahl, und eine und schöne gewandte Hand erhält hierdurch, was noch mehr werth ist, die trefflichste Gelegenheit, sich in dem schönsten Lichte zu zeigen.

Das Fleisch dieser Pfirsche sitzt sehr locker an dem Steine fest, der nicht groß ist, und um den sich mehrere röthliche Fasern befinden. Die Frucht reift gegen das Ende des Monats September, und kann gegen 8 - 14 Tage abgenommen erhalten werden. Man bereitet aus ihr eine der wohlschmeckendsten Confituren.

Der Baum.

Der Baum hat wenig Charaktere, die ihn von andern Pfirschbäumen unterscheiden, denn fast jedem

Pfirschbaume kann eine Form ertheilt werden, wie man sie ihm ertheilen will. Sein Wuchs scheint kräftig zu seyn, und als eine gute Eigenschaft von ihm rühmt man seine Fruchtbarkeit.

Das Blatt.

Dieses ist groß, hellgrün und stark gezackt. Manche von diesen Blättern haben 5 Zoll in der Länge und 3 Zoll in der Breite.

Zweite Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Historische Nachricht über die National-Baumschule des Carthauses in Paris.

Man hat sich schon lange gefragt: Was ist denn aus jener, ehemals berühmten Baumschule des Carthauses in Paris worden, die Teutschland und mehrere andere Länder so reichlich und genau mit Bäumen versorgte? Daß die Hand der Zerstöhrung in der Revolution auch über sie ergangen seyn würde, das konnte man schon daher vermuthen, weil allen Klöstern besonders in Paris wo das Feuer der Revolution zuerst aufloderte, so übel mit gespielt wurde, allein die Nachrichten die man darüber hatte, waren sich so wiedersprechend daß man nichts gewisses daraus nehmen konnte. Endlich erscheint selbst ein französischer Schriftsteller der uns in einen kleinen Werkchen eine vollständige Nachricht darüber giebt, was sie ehemals war, und jetzt aus ihr worden ist. Dieses ist der jetzt so thätige und sehr wissenschaftl. Schriftsteller über dergleichen pomologische Gegenstände Herr Calvel in

Paris. Der vollständige Titel seiner Schrift hierüber ist: Notice historique sur la pepinière nationale des Chartreux au Luxembourg, établie et dirigée sous les ordres de C. Chaptal, Ministre de l'Intérieur, par Etienne Calvel, ci-devant membre de plusieurs académies sociétés, littéraires et d'agriculture à Paris, an XII = 1804. Hier ist das, was er darüber gesagt hat, in einer freien Uebersetzung. Da es so kurz ist, und gar wohl verdient gekannt zu werden, indem eine ganz neue Epoche dieser sonst so berühmten Baumschule anzugehen beginnt, so mag sie gar wohl noch ein Plätzchen im t. O. G. am Schluß desselben finden.

Historische Nachricht über die National-Baumschule des Carthauses bei Luxemburg in Paris.

Die so vortreffliche Kunst, gute Bäume in Baumschulen zu ziehen und zu bilden, über welche uns die Alten wenigen Unterricht hinterlassen haben, scheint in Frankreich erst in der Mitte des funfzehnten Jahrhunderts bekannt worden zu seyn.

Olivier de Serres ist der erste, welcher diesen Gegenstand in seinem unsterblichen Werke: Das Theater der Landwirthschaft (le théâtre d'Agriculture), methodisch behandelt hat. Indem man das, was er über die Kern- und Edelschulen gesagt hat, liest, so bemerkt man mit nicht geringem Verdruß, daß er die zwei Kapitel davon nicht weitläuftiger abgehandelt, und einer Materie, die

einer genauern Entwickelung fähig war, nicht eine größere Vollständigkeit gegeben hat.

Obschon neunzehn Ausgaben davon in einem Zeitraum von 65 Jahren in ganz Frankreich verbreitet worden sind, so scheint es doch nicht, daß seine so nützlichen Lehren in den Provinzen, denjenigen guten Erfolg gehabt haben, den man billiger Weise davon hätte erwarten müssen. Wenn man davon ausnimmt die umliegenden Gegenden von Avignon, von Toulouse, von Orleans, und eine kleine Anzahl anderer Oerter, so sind es noch immer die Wälder, Ausschößlinge oder von Samen zufällig aufgeschossene Reiser, aus welchen man sich die Bäume nach verschiedenem Bedürfniß in den Gärten, verschafft. Dieses ist auch noch der Gebrauch in einigen Ländern, wo die Kunst Baumschulen anzulegen, noch gänzlich unbekannt oder vernachlässiget ist.

Die Gabe sie methodisch und mit gutem Erfolg zu erziehen, scheint einzig und allein auf Vitri eingeschränkt zu seyn, welches damals und auch jetzt noch im Besitz war, Frankreich und ganz Europa mit Bäumen zu versorgen, die den guten Ruf eines Adomes eines Creté, Chatenai, und anderer Baumschulen Pfleger, die ihn auf eine gerechte Weise erworben, behauptet haben. Eben so ist das Städtchen Montreuil seit undenklichen Zeiten, gleichfalls im Besitz, guten Unterricht in Erziehung und Pflege der Fruchtobstbäume, besonders der Pfirschen, gegeben zu haben.

Gegen das Jahr 1650, gab man einem Inwohner in

Vitri, welchen der Geschmack an der Einsamkeit zu den Carthausern in Paris hingezogen hatte, mit Namen Bruder Alexis den Auftrag, junge Obstbäume in den weiten Umgebungen dieses Klosters, auf eine nützliche Weise zu pflanzen und zu ziehen. Dieser Umfang enthielt zu der Zeit mehr als 80 Acker (arpens); er ist aber beträchtlich vermindert worden. Das Talent dieses Mannes, der glückliche Erfolg seiner Bemühungen, bewegten die Carthauser, seine Kenntnisse weise zu benutzen, und legten eine Baumschule bey sich an.

Die guten Bäume, welche aus dieser Baumschule kamen, erwarben dieser Einrichtung einen guten Ruf, und seit dem Jahr 1712, in welchem Zeitraume man noch viel weniger pflanzte als heut zu Tage, wurden mehr als vierzig Millionen Fruchtbäume abgesetzt, deren Schönheit und Wachsthum ihr eben so viel Feinde zuzog, als sie Mitbewerber in dieser Art Handel hatte.

Der Bruder Philipp, einer der besten Baumpfleger seiner Zeit, der mit seinen praktischen Kenntnissen über die Erziehung der Bäume, auch die verband, die einen guten Gärtner auszeichnen, dieser Bruder Philipp behauptete den Ruhm dieser Baumschule. Aber derjenige, welcher ihn verstärkte, und ihm den Ruhm, der die Aufmerksamkeit und das Zutrauen von ganz Europa darauf heftete, versicherte, war Christoph Hervy, Vater des Herrn Hervy, der jetzt wirklich der Director der National-Baumschule in dem Carthaus beim Luxenburgschen Pallast in Paris ist.

Durch seine Sorgfalt erlangte sie seit 1760 einen Grad von Vollkommenheit, die täglich wuchs. Er besorgte und leitete sie sechs und vierzig auf einander folgende Jahre; er vermehrte sie beträchtlich; er bereicherte sie mit einer Anzahl der schönsten und besten Varietäten, die dem Duhamel bei Ausarbeitung seines vortrefflichen Werks über die Fruchtbäume, so sehr zu statten kamen; in welchem es indessen scheint, daß ein doppeltes Bestreben eingeschlichen sey, da dieser Gelehrte der von Hervy angenommenen Nomenklatur, auch die der berühmtesten Baumpflanzer in Virri angenommen, welche gewissen Arten oder Gattungen der Früchte, verschiedene Namen gaben.

Seiner Kunst enthusiastisch ergeben und stets unermüdet sie auszuüben, bediente sich Hervy, dem die Cartheuser, als dem verdientesten Manne, die lebhafteste Zuneigung geschenkt hatten, ihrer Corresponenz, die hauptsächlich in Frankreich und Teutschland sehr ausgebreitet war, auf eine sehr nützliche Weise, die besten Arten und Varietäten mit den vollkommensten Eigenschaften von allen Sorten zu verschaffen. Alle Gelehrte, alle Obstliebhaber und Männer dieser Kunst, kamen, ihm Gerechtigkeit wiederfahren zu lassen, darin überein, daß wir ihm die herrlichste Sammlung von Fruchtbäumen, einheimische sowohl als ans Klima gewöhnte, in der ganzen Welt zu danken haben.

Es mangelt dieser Sammlung noch eine wesentliche Sache, und das ist die: die Größe und den Geschmack der verschiedenen Varietäten zu vervollkommnen. Nie-

mand vor ihm heftete auf diesen Gegenstand mehr Aufmerksamkeit als er, und erlangte keinen sichern Erfolg. Ich will nur ein Beispiel davon anführen. Seit ungefähr dreyßig Jahren, war die schöne Kirschensorte, die wir unter dem Namen der Kirsche von Montmorency (cerise de Montmorency) kennen, fast überall ausgeartet; sie wurde alle Jahre seltner, und er hatte ihr einen größern Durchmesser und einen vortrefflichern Geschmack verschafft. Welches waren die Mittel dazu? — eine den Umständen angemessene Pflege, welches die Frucht seiner Beobachtungen und einer mit Nachdenken ausgeübten Praxis war.

Der Mechanismus, einen Baum zu ziehen und zu okuliren, ist allen so bekannt, wie beinahe gewisse Operationen, die von einem geschickten Feldscheer oder Chirurg können gemacht werden; aber jener genaue Unterschied, jener Blick des Künstlers, der durch den Unterricht einer langen Erfahrung gebildet ist, jene Leichtigkeit in der Verrichtung, jene Genauigkeit in der Ausführung, welche den vollkommenen Zutritt der Säfte bey einem Pfropfreis, und eine Unterlage, zwischen welchen eine vollkommene Aehnlichkeit ist, das lehrt der bloße Mechanismus und die Gewohnheit nicht, dieses muß man nur vom Talent, von der natürlichen Neigung der Seele, und einer Art Instinkt erwarten, welcher durch eine geübte Praxis, in welcher mechanisch und ohne Anstrengung nach nützlichen Grundsätzen der Physik verfahren wird, welche dem Gelehrten so viele Nächte des Nachdenkens in seinem Kabinet kosten, erwarten.

Dieses ist eine Wahrheit, aus der man sehr nützliche Folgen zur Erziehung der Bäume herleiten kann. Man gebe einmal zweien Pfropfmeistern zwei unter allen Beziehungen gleiche Pfropfreiser und den nämlichen Ast, von denen aber der eine Pfropfmeister als Praktikus die Vortheile der Eigenschaften Hervys besaß, und dann würdige man den Erfolg zur Zeit, wenn die Bäume tragbar worden sind, mit dem von den Andern bepfropften.

In einer Laufbahn, in der mehr als in allen andern die Begierde zu haben, eben so viel Neider als Mitbewerber erweckt, hatte Hervy wenig Feinde, weil sein verbindlicher Charakter und seine höhern Einsichten über andere, ihn leicht vergeben ließ. Man kann selbst sagen. daß er sein ganzes Leben hindurch Ruhm und Ehre genoß. Selbst diejenigen, welche Anspruch auf den Ruhm, die berühmtesten Baumpfleger zu seyn, machten, ließen seinen Talenten Gerechtigkeit wiederfahren; sowohl im Beschneiden und Bilden der Bäume, als auch die Varietäten aller Arten zu unterscheiden. Er hatte einen so sichern und so geübten Blick, eine so sichere Fertigkeit, eine vervollkommte, Methode in seinem Gedächtnisse die zartesten Abweichungen der einen Varietät von der andern zu ordnen und zu unterscheiden, daß, es mochte im Frühjahr oder im Sommer, oder im Winter seyn, er sich beim Anblick der Blätter, der Knospen, des Jahrsholzes, er sich in diesem Stück niemals betrog. Herr Joh. Thouin sagte mir, daß er ihn als den bewundernswürdigsten Menschen, der existirt, hierin betrachtet habe. Dieses Geständniß ist das Lob des Talents, das sich eine

Ehre daraus macht, Andern Gerechtigkeit wiederfahren zu lassen.

Alles war an Hervy gemacht den Ruhm zu verewigen, den seine Baumschule genoß. Mit seinen großen Kenntnissen verband er eine große Frömmigkeit, eine unbestechliche Zartheit des Gewissens, und die allergrößte und Thätigkeit Genauigkeit in Geschäften. Oft waren im Sommer fast alle Bäume des Carthauses schon bestellt, und man hatte sie bisweilen schon verkauft, ehe noch andere Baumschulen eröfnet oder angegriffen waren.

Wie in gewissen Jahren die seinige dem Nachfragen, die von allen Seiten geschahen, nicht Gnüge thun konnte, so war man ganz trostlos, keine Bäume von Herrn Hervy erhalten zu können, nur in so fern war man zufrieden, wenn man die Versicherung erhielt, daß er sie anderwärts besorgen wollte. Man nahm sie mit vollem Zutrauen an, wenn sie von ihm gewählt worden waren. Es ist auch aus den Rechnungen, welche man im Carthaus hinterlassen hat, bekannt genug, daß in den letzten zwanzig Jahren, das Einkommen von ihrer Baumschule, nach Abzug aller Kosten, sich von vier und zwanzig bis dreyßig Tausend Lvrs., jährlich erstreckt habe.

Ich wiederhole hier das nicht, was ich in meinem Handbuch der Anpflanzungen (Manuel de Plantations) Seite 56 über die Vorsicht gesagt habe, die man beim Einpacken und Einlegen der Obstbäume in Kästen, anwenden muß. Er hat auf diese Weise, und ohne Nach-

theil, nicht allein welche nach Moskau, sondern auch in alle Theile der Welt versendet.

Seine einzige Ehrbegierde, der Gegenstand eines unveränderlichen Glücks für einen Vater, war, seinen Sohn zu einen würdigen Nachfolger zu erziehen, welcher die nützlichen Ueberlieferungen seiner Kenntnisse, die die Frucht seines arbeitsamen Lebens war, fortpflanzen und vervollkommen könnte. Obschon nicht reich, so unterließ er doch nicht, ihm eine sorgfältige Erziehung zu geben. Es war ihm nicht schwer, die Stelle eines Rentmeisters beim Collegio zu Montegut, welche die Cartheuser zu besetzen das Recht hatten, für seinen Sohn zu erhalten. Da er nicht die Absicht hatte, ihn einen Gelehrten werden zu lassen, so ließ er ihn, nachdem er eine hinlängliche Kenntniß der lateinischen Sprache erhalten, einen Cursum in der Pflanzenkunde überhaupt und insbesondere zur Kenntniß der ausländischen Bäume im Iardin de Plantes machen, und er unterließ auch nicht, ihm im Zeichnen, Plane zu machen, auszumessen und das Erdreich fest anzulegen, Unterricht geben zu lassen, was ihm auch sehr nützlich gewesen ist, um eine Baumschule anzulegen, welche die Regierung seiner Sorgfalt anvertraut hat.

Er vervollkommte diese Kenntniß in vielen Theilen Teutschlands, in welchen er sich länger als neun Jahre aufhielt, und in welchen er so oft Gelegenheit hatte, den erhaltenen Unterricht mit der Erfahrung eines Volks zu verbinden, welches die Geradheit seiner Sitten wesentlich zum Landwirth machen muß, und welches in ganz

Europa den Ruhm hat, alle Arten der Bäume gut zu kultiviren.

Die Revolution änderte das Glück, welches Hervy seit der Rückkehr seines Sohnes genoß. Die Unterdrükkung der religiösen Häuser brachte ihre Güter in die Hände der Nation. Das Departement ließ eine große Partie Bäume aus dem Carthaus verkaufen; man brauchte sie nicht anderswo, und diese schöne Baumschule wurde nach und nach ganz ausgeleeret.

Bewahre Gott! daß ich das Gerücht bestätigen wollte, welches sich in dieser stürmischen Zeit verbreitete, daß gewisse Personen, die auch Baumschulen hatten, ein Komplott gemacht, die Zernichtung der Baumschule im Carthaus zu fördern, nachdem sie sich eine vollkommene Sammlung von allen Sorten und Varietäten daraus verschafft, und solchemnach auf gewisse Weise, diesen Theil der Landwirthschaft von sich abhängig gemacht hatten. Dieses Laster einer niederträchtigen Gewinnsucht scheint weder möglich noch wahrscheinlich.

Aber das, was ich mehr versichern kann, ist, daß es in der Furcht — sey es aus Irrthum oder aus Nachlässigkeit, sey es vielleicht auch aus einem der revolutionären Bewegungsgründe, die die Fackel des Omars in unsere Bibliotheken trug, — in der Furcht, sage ich, geschehen, damit das Beil des Vandalismus nicht ganz ohne Hoffnung einer Wiedererstattung, diese so köstliche Sammlung der Französischen Baumschule, die Frucht so vieler Jahrhunderte, von Untersuchungen und Abarbeiten, ausschlagen möchte.

Der tugendhafte Thouin der ältere, dieser Frankreich, wegen seiner ausgebreiteten Kenntnisse, wegen seiner Talente und des nützlichen Gebrauchs derselben, den er alle Tage davon macht, so theure Mann, erhielt von dem unglücklichen Roland, der damals Minister war, daß man ihm für den Jardin des Plantes, von jedem Geschlecht, Art und Varietät, zwei Bäume überließ. Die Wahl wurde von Herrn Hervy gemacht, glücklich sie an den Ort zu bringen, welcher alle Pflanzen der Welt in sich versammelt, und sie wurden mit derjenigen Sorgfalt, und dem seltenen Talent, welche alle Anpflanzungen, die in diesem Garten gemacht werden, auszeichnen, das schönste botanische Monument, welches sich unter der Sonne befindet, daselbst in die Erde gesetzt.

Ich sehe sie jedesmal mit innigster Rührung und Dankerkenntlichkeit für die Bemühungen die Herr Thouin angewendet hat, um unsrer Baumschule so viele herrliche Bäume zu erhalten, welche man die Hervysche Sammlung nennen sollte, und welche einen Theil seines Ruhms ausmacht.

Man muß dieser glücklichen Verpflanzung seinen lauten Beyfall geben. Ein Befehl der an die Herrn Hervy's, Vater und Sohn, den 24 Ventose des 4ten Jahrs der Republik, gelangte, zwang sie sogleich, diese so unglücklichen Ueberreste der ehemals so berühmten Baumschule an Saat, Pflanzen und Bäumen, nach Sceaux zu transportiren, von denen man wenig Jahre vorher noch Millionen zählte, jetzt aber nur ungefähr neunzehen Tausend übrig waren.

Die Umstände in dieser Zeit waren zu dieser Verpflanzung nichts weniger als günstig. Man erinnere sich an das Ende des Ventose im 4ten Jahr der Republik. Die Kälte war außerordentlich, daß es alle Tage sehr stark fror und die Erde mit Reif und Glatteis bedeckt war. Man behauptet sogar, daß, als Hr. Hervy, der Sohn, mit dieser Verpflanzung der 18000 Bäume, unter der Direction des verstorbenen Thoux beauftragt worden, man ihm nur einen einzigen Arbeiter zu seiner Unterstützung zugestanden habe.

Man muß Zeuge von der lebhaftesten Bekümmerniß des Herrn Hervy, des Vaters, gewesen seyn, um eine Vorstellung von der zärtlichen Liebe zu haben, die er zu seinen Bäumen hatte. Die große Theilnahme, die sie ihm einflößten, schien ihm jeden Augenblick seine erste Lebhaftigkeit wieder zu geben. Er kannte die Ruhe so lange nicht, bis er sie dem Nachtheil der Witterung und der Gefahr, die ihnen drohete, entrissen hatte. Er öfnete mit dem größten Eifer den Schooß der Erde, welcher sie in seinen Schutz nehmen sollte. Ein häufiger Schweiß vermischte sich von Zeit zu Zeit mit einigen unwillkürlichen Thränen, welche über seine ehrwürdigen Runzeln herabflossen, und er genoß endlich des Vergnügens, seine Zöglinge in Sicherheit gebracht und einen Ueberrest in schönen Reihen in einer Baumschule gebildet zu haben, deren Sammlung die nämliche ist, die man im Jardin des Plantes aufbewahrt.

Das Publikum glaubt vielleicht, daß man in dem

großen Local der Domänen von Sceaux eine Baumschule nach einem weit umfassenden Plan angelegt haben möchte? — Alles beschränkt sich auf ungefähr drei tausend Quitten-, Aepfel- und Birnbäume.

Einige bezeugten mir ihre Verwunderung hierüber. Ich werde mich lange Zeit der Antworten und der sonderbaren Bemerkungen erinnern, die man uns darüber machte. Ich glaube, daß es nicht ohne Nutzen seyn werde, sie hier anzuführen.

Man hat, sagte Einer, zwei tausend und neun und neunzig zu viel gepflanzt.

Warum denn? antwortete ich.

Warum? Weil eine Regierung dem Handel günstig seyn, aber ihn nicht selbst führen muß. Es ist unter ihrer Ehre, ja selbst gegen ihren Vortheil, in dieser Rücksicht dem geringsten Nutzen zu ziehen.

Man antwortete: es ist zum wenigsten natürlich, daß er durch Verkauf der Bäume die Mittel zu seinen Fortschritten, und dasjenige aufsuche, was seine Anlagen begünstige.

Ach wozu hat er Anlagen nöthig, die den Muth nehmen und den Kunstfleiß lähmen?

Er wird nur den Kurzsichtigen und der Unwissenheit

den Muth nehmen, und indem er das Beispiel gute Bäume zu ziehen und zu bilden giebt; indem er diese nützlichen Ueberlieferungen zu verewigen sucht, und die Methode vervollkommt, so wird er der Nacheiferung ein neues Leben einflößen; er wird die Vergleichung die man in diesem Stücke anstellte, befürchten; er wird ein großes Gut in Gründung einer Mitbewerbung von einem glücklichen Erfolg zuwege bringen, welche den Mitverkauf ins Gleichgewicht stellt, ohne den Kunstfleiß zu lähmen. Sehen sie, ob Marrau de la Rochette, die Tremblai, die Amelot und andere Eigenthümer; ob die Chatenai, die Dement, die Tollard und viele andere nützliche Bäumerzieher, nicht ihre Bemühungen verdoppeln und die Vergleichungen ihrer Anlagen mit denen in der Nation zu fürchten haben.

Aber, warf man ein: die Regierung schadet dem Handel, wenn sie ihre Bäume an einzelne Bürger verkauft, sie sollte sie für die Anlagen aufbewahren, welche sie zu besorgen hat, und das übrige Kaufleuten überlassen, denen sie, zu ihrem Besten, einen geringern Preis machte; das, was sie darüber hätten, würde sie entschädigen und ihnen ihren Aufwand vergüten.

Und warum wünschen sie denn, daß bei der beinahe unzuberechnenden Anzahl der Bäume, die man alle Jahre pflanzt, die Regierung sich nur auf den sanften Genuß einschränken soll, den Vorrath guter Bäume in die Hände einiger Particuliers zu geben, denen es oft unmöglich seyn würde, sie anderswoher sich zu verschaffen? Ist es dadurch sicher, gute Sorten zu behalten, indem man sie

Personen anvertraut, welche die Mittel besitzen, sie gut zu pflanzen, zu pflegen, zu besorgen, und selbst sie zu vervollkommnen? Ich könnte, wenn es nöthig wäre, Ihnen beweisen, daß bei vielen Gelegenheiten man ökonomisch verfährt, wenn man auch weggiebt, und daß dieses der Fall ist, indem man sagt: man bereichert sich durch das, was man wegschenkt.

Was der Rabbat anlangt, den Sie für den Kaufmann fordern, dem Sie allein das Recht des Wiederverkaufs zugestehen, so antworte ich. Sie sind Goldschmidt, mein Hr. Gosse, über das, daß sie bisweilen das Publikum mit den Aufkäufern, welche es willkürlich übertheuern (was die Regierung zu vermeiden große Ursach hat) in Schaden bringen, so werden sie ihrer Einrichtung den größten Nachtheil bringen, wie ich es Ihnen bald beweisen werde.

Im übrigen ist der Vorschlag eines Rabbats nichts Neues; er ist schon beim Verkauf der Bäume in der Baumschule zu Sceaux in Ausübung gewesen. Die Regierung gab sehr wenig davon. Ein größerer Theil wurde von den Baumhändlern genommen, und ich habe vielmal sagen hören: daß eine große Menge Bäume, welche damals um den mäßigen Preis von 5 Sols überlassen wurden (wegen des großen Rufs des Baumpflegers Hervy, welcher sie gezogen hatte) bis zu sechs Franken, und man muß gestehen, daß gewisse Stämme es auch werth waren, verkauft worden sind. Gewiß war ein so großer Vortheil nicht in dem Plan der Regierung. Ihr Glück bestehet darin, allgemeines Wohl zu befördern, und sein

Ruhm, diejenigen Einrichtungen dauerhaft zu machen, welche ihres gleichen in ganz Europa nicht haben.

Es ist ihr Vortheil, einen Ruhm zu erhalten, den ihr bey allen Nationen nichts zweifelhaft machen kann. Wenn sie einen Rabat beim Wiederverkauf gestattete, so würde sich zutragen, was wir gemeiniglich sehen. Schlechte Baumgärtner, gewisse Baumhändler, welche sich würden haben einschreiben lassen, um sich einer gewissen Anzahl Bäume zu versichern, würden mit grossem Nachdruck in den Departementern und andern Ländern ankündigen, daß sie Bäume aus der National-Baumschule liefern wollten; sie würden sie aber schändlich, wie man alle Tage sieht, mit andern Bäumen vermischen, welche sie um einen guten Kauf aus andern ausgeleerten Baumschulen zögen, und würden damit endigen, ein übles Gerücht zu erwecken, welches das allgemeine Zutrauen der ganzen Welt rechtfertigen sollte.

Wagen sie es nicht, mich einer Uebertreibung zu beschuldigen; ich könnte viele Beispiele, und zwar ein sehr merkwürdiges, anführen, welches besonders von einem meiner Freunde ist. Seine Baumschule sollte in Verfall gekommen seyn, und es wurde ihr der Vorwurf gemacht, daß die Bäume nicht angeschlagen wären. Als er die Sache untersuchte, so fand sich's, daß der Baumhändler, durch dessen Hände sie gingen, andere Bäume damit vermischte, welche er von allen Seiten und um jeden Preis, kommen lies.

Ich füge nun hinzu, daß die Cartheuser, die den gro-

ßen Nachtheil wahrgenommen hatten, der vom Zugestehen eines Rabbats, entstehen müßte, ihn Niemanden gaben. Sie wußten aus Erfahrung, daß die Baumhändler nur diejenigen Sorten nahmen, welche sie anderwärts um diesen niedern Preis nicht fanden. Das ist das nämliche, was sich mit dem Verkaufe der Bäume aus der Baumschule zu Sceaux zutrug, aus welcher man nur die seltnern Sorten nahm; und eben dasselbe hat auch in diesem Jahr bei einigen Pfirschensorten statt gefunden, welche man nur in der Baumschule eines Baumerziehers meiner Bekanntschaft antraf. Auch dieser gab keinen Rabat, nicht mehr als ein anderer Baumhändler von ausländischen Bäumen, der sie seinen Herren Collegen und Herren Saamenhändlern zu überlassen verweigert, damit man gerade zu ihm kommen müßte.

Der vorgeschlagene Rabbat würde auch noch einen andern Nachtheil haben, wenn er in der National-Baumschule statt fände. Es wäre, die Mittel zu erleichtern, den Rahm dieser Baumschule abzuschöpfen, weil man nur diejenigen seltenen Sorten in Beschlag zu nehmen, veranlassen würde, die gemeinen Sorten, die man überall findet, nicht los werden würde. Es ist gerecht, daß, wenn welche verkauft werden sollen, jeder Eigenthumsherr sich mit Leichtigkeit die Sorte anschaffen kann, die er wünscht.

Gewohnt, alle Jahre über vier bis fünf hundert tausend Bäume zu besorgen, fand der gute Vater Hervy für seine Thätigkeit und seinen Eifer keine Nahrung mehr Er wurde niedergeschlagen, alle Tage trauriger und melancholischer, und man zweifelt nicht, daß dieser Ver-

druß nach und nach das Ende seiner Tage beschleuniget habe, und besonders nach dem Zufalle, der ihm in der Folge begegnete, da ein einziges Glas Wein, welches er glaubte aus den Händen der Freundschaft zu erhalten, ihm ein Uebelbefinden und eine Unpäßlichkeit veranlaßte, welches dem Stoffe der Zernichtung, der sich ohnehin ankündigte, eine neue Thätigkeit gab.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Methode, wie man in Frankreich, vorzüglich aber in Paris, Mutterbäume zu Ablegern für Zwergbäume erzieht.

Einer der jetzt berühmten pomologischen Schriftsteller in Paris, von dem wir auch seit kurzen mehrere Abhandlungen über pomologische Gegenstände haben, Herr Calvel, redet in den Feuilles du cultivateur von einer Methode, deren er sich zur Erziehung und Bildung der Mutterbäume mit dem besten Erfolge bedient, und giebt folgendes davon an:

Zur Erziehung der Mutterbäume für Zwergbäume bei Aepfeln und Birnen, dienen: die Quitten, der Doucin (Süßapfelbaum von einer gewissen Art) und der Paradiesapfelbaum. Zuerst verwirft er die bisher angeführte Gewohnheit, daß man von alten Müttern nur immer diejenigen Ableger nehme, die er gewöhnlich wegwerfen

würde; man setzt sie gewöhnl. in einen mit einem Grabscheide gemachten Graben drei Zoll weit von einander, und die Reihen werden drei Fuß weit von einander gemacht. Alles dieses mißbilliget er auf das Höchste. Seine Methode hierbei ist die;

Er stellt mit der größten Genauigkeit eine Untersuchung der Wurzeln an diesen Setzlingen an, und nimmt dazu die am besten Bewurzelten. Beim Einsetzen in gut bearbeiteten und fruchtbaren Boden, giebt er der Erde den Vorzug, die etwas sandig ist. In dieser läßt er mit dem Grabscheide ein Furche graben, von der Tiefe von acht Zoll, in diese läßt er 2 Zoll gute Erde unten auf den Boden bringen, und auf diesen werden nun, in einer Reihe, die Setzlinge sechs Zoll weit von einander gesetzt, dann bedeckt man sie mit Erde, und macht den Graben der andern Erde gleich. Das was von der ausgeworfenen Erde übrig bleibt, läßt man der Länge lang auf der Seite der Reihen liegen. Wenn dieses geschehen ist, so werden die Setzlinge angegossen, damit sich die Erde um die zarten Wurzeln anlege,

Hierauf werden sie auf zwei Augen, welche ihnen über der Erde übrig bleiben, geschnitten. Von dieser Reihe wird nun, aber nicht drei, sondern vier Schuhe weit, ein anderer Graben mit dem Grabescheid eröfnet und die Setzlinge in demselben auf eben diese Weise behandelt, und so verfährt man weiter, wenn man eine größere Pflanzschule anlegen will.

Was die Quittenmutterbäume anlangt, so thut man

wohl, wenn man sie in den Reihen einen Fuß weit von einander setzt. Auf diese Weise erleichtert man sich das Geschäft zum Ablegen und zum Einlegen der künftig davon zu ziehenden Stämmchen.

Wenn die Pflanzung vollendet ist, so häufelt man die zwischen den Reihen liegengebliebene Erde in Gestalt eines Rückens auf.

Im darauf folgenden Frühjahre treiben nun die Setzlinge im April und Mai. Sobald sie austreiben, müssen die Stämmchen mit der in der Mitte der Reihen liegenden Erde angehäufelt werden. Zur Zeit des Solstitiums, schlägt ein so behandeltes Stämmchen Wurzeln. Hier muß man nun bemerken, ob die Wurzeln zahlreich, lang, in einer trocknen oder feuchten Erde sich befinden. Im Herbst sondert man mit dem Garten-Messer das Stämmchen von dem Mutterbaum ab, und man kann sie hierauf brauchen.

Die auf diese Weise gezogenen Stämmchen, haben in diesem Jahr das Tausend 40 Franken gegolten.

Der Doucin und Paradies-Apfel werden alle Jahre gehäufelt, und es entsteht daher in der Mitte ein Graben, darin sich die Feuchtigkeit senkt, und also den angehäufelten Stämmen keine Nahrung geben kann, welches ihnen endlich den Untergang bringt. In diesem Fall muß man Erde dahin schaffen lassen, um neuerdings anhäufeln zu können.

Von den Quitten kann man alle Jahre Ableger machen. Man läßt ihre Aeste im Frühjahre wachsen, legt sie im künftigen Herbst ein, und so gehet ein ganzes Jahr hin, und im Herbste braucht man sie, und läßt sie in folgendem Jahr wieder andere treiben.

Diese Methode, setzt Hr. Calvel hinzu, ist sehr in der Mode, aber wir brauchen sie nur zu sehr zur Ungebühr. Unsere französischen Gartenverständigen und Miller mit ihnen, sagen einstimmig, daß die Bäume, die aus Ausläufern entstanden sind, nicht so kraftvoll sind, als andere. Dieser englische Gärtner erzählt viele Beispiele in dieser Rücksicht, und der Abt Rozier hat es bis zur völligen Evidenz bewiesen, daß die Bäume, denen man die Pfahlwurzel nahm, sich durch Ausläufer erschöpften und, im Allgemeinen, Bäume von weniger Hoffnung wurden.

Warum sollte man sie nicht auch aus ihrem Saamen können ziehen? Ich, sagt Hr. Calvel, habe dieses zweimal versucht, und Stämmchen vom lebhaftesten Wachsthum erhalten.

Ich kann dieses eben so gut von der Quitte behaupten. Der Bürger Lemoine, ein gleichfalls berühmter pomologischer Schriftsteller, ziehet Quittenstämmchen aus Saamen, die im schönsten Wachsthum sich befinden. Er wählt dazu die besten Quittensorten, und pflegt sie mit größter Sorgfalt. Ich habe dieses verflossene Jahr drei Quittenbäume bei ihm gesehen, aus deren von ihnen gesammelte Früchte er für 126 Fran-

ken an die Zuckerbecker verkauft, und sich noch dazu die Kerne von allen diesen Früchten vorbehalten hat.

III.

Methode, wie man die in harte Schalen eingeschlossenen Saamenkerne bald zum Keimen bringen kann.

Es ist dieses eine Methode, deren sich Herr Calvel der Pariser pomologische Schriftsteller, zur geschwinden Entwickelung des Keims, des in harten Schalen eingeschlossenen Saamenkerns, bedient. (Siehe Traité complet sur les pépinières, Seite 46:)

Man thut das, was man will keimen lassen, in ein Gefäß mit Wasser. Das was oben auf schwimmt, taugt nichts und wird weggeschmissen. Wenn die Steine sehr trocken gewesen sind, so läßt man sie vier- und zwanzig bis dreißig Stunden weichen.

Wenn es nöthig ist, das Keimen zu beschleunigen, so nimmt man auch lauwarmes oder mittelmäßig heisses Wasser, vom ungefähr dreißig Grad des Reaumurschen Thermometers, dazu. Wenn man genöthigt ist, das Keimen noch mehr zu beschleunigen, so nimmt man warmes Laugenwasser dazu, dessen sich Herr Calvel mit dem

besten Erfolg bedient haben will, in diesem läßt man Tauben- und Hühnermist sich auflösen, thut ein Pfund Salpeter, und auf drei Maaß Laugenwasser eine Handvoll lebendigen Kalk (Lederkalk) hinzu.

Dieser Methode fügt er noch eine andere bei, der er selbst noch größern Werth zuschreibt, und die er von einem gewissen Panseron bei Toulouse mitgetheilt erhalten, aber auch noch in dem Branley gefunden, der sie dem großen Newton zuschreibt, und sie ihm, in Folgenden, mitgetheilt haben soll. Ich habe bemerkt, sagt er, daß die Saamen oder Früchte der Stechpalme, nachdem sie von den Vögeln verzehrt, und durch ihren Leib gegangen sind, gleich nachher zu vegetiren anfangen; man muß daher eine Vermischung aussuchen, welche eine dem Leibe der Vögel ähnliche Wärme und Feuchtigkeit hat, und darin die Saamen, einige Tage vorher ehe man sie säen will, einweichen.

Um dazu zu gelangen, so nehme man ein Gefäß voll Kleie, und nachdem man die Saamensteine damit vermischt hat, so befeuchte man sie gut mit Regen- oder Teichwasser, und lasse diese in einen steinernen und hölzernen Gefäße zehen Tage lang stehen, ohne es zu bewegen. Nach drei Tagen wird sich das Gemengsel erhitzen und wird in dreizehn bis vierzehn Tagen in einer gewissen Art von Gährung fortfahren, wenn man nur Sorge trägt, es von Zeit zu Zeit mit warmen Wasser zu benetzen, so wie es trocken zu werden anfängt. Die Wärme der angefeuchteten Kleie bereitet

die mit ihr vermischten Saamensteine vor, und setzt sie in Stand der Vegetation, acht Tage nachher, nachdem sie zu fermentiren angefangen haben wird, worauf man sie in die Kernschule säen kann.

IV.

Nachricht von einer neuen Manier alte Bäume zu verjüngen.

Vor einiger Zeit las ich in Nicholsons Journal of natural Philosophy Nr. 22. Oct. 1803. Wo ich im III. Abschnitt Seite 124 einen Aufsatz über eine neue Methode alte Bäume zu verjüngen, und sie wieder tragbar zu machen, eingerückt fand. Da er in England viel Aufsehen gemacht zu haben scheint, und selbst der Gesellschaft zur Ermunterung der Künste ꝛc. als etwas wichtiges vorgelegt worden ist, so theile ich ihn hier dem pomologischen Publikum in einer Uebersetzung und gleichsam zur Prüfung durch Versuche mit. Daß alte Bäume bei uns schon längst umgepfropft werden, dieses ist eine sehr bekannte Sache, die aber nicht immer und auch nicht lange vielen Vortheil gewähret hat; was denn auch daran liegen kann, daß diese Umpfropfungen zu tief am Stamme geschehen sind; allein wenn auch das Umpfropfen höher und in der äußersten Peripherie des Baumes, einen glücklichern Erfolg hätte, so dürfte es doch wohl sehr viel Mühe und Kostenaufwand erfordern, einen alten großen Baum auf diese Weise zu behandeln. Der Engländer macht sich zwar hieraus wenig, wenn er nur seine

Absicht erreicht; der Teutsche aber muß ökonomisch verfahren. Indessen kommt es darauf an, daß man auch hierin Versuche macht, und dazu wird diese Methode denen empfohlen, die sie machen können und wollen. Hierbei aber muß man sich doch wundern, das man zu diesem Umpfropfen das beschwerliche und jedem Baum so nachtheilige Pfropfen in den Spalt, und nicht das leichtere und unschädlichere Pfropfen in die Rinde gewählet hat. Ich würde eher dieses letztere dazu vorschlagen.

Sickler.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

Zweite Abtheilung.



CXIX. Die unvergleichliche Reinette.





LI. Die süße May-Herzkirsche.



LII. Die Grosse süſse May Herz Kirſche.

XIV. Die Pfirsche von Angoumois.

Der teutsche Obstgärtner.

Zwei und zwanzigsten Bandes, Fünftes Stück. 1804.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Birn-Sorten.

No. CXXI. Die kleine Blankette. (Taf. 17.)

Fr. Petit Blanquet. Engl. Little Blanquette; small Blanquette.

Frucht.

Sie ist eine kleine artige perlförmige Birn, die in dieser Gestalt gut ins Auge fällt. Ihre größte Breite befindet sich in der oberen Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von der sie sich kurz nach der Blume zuwölbt, auf deren Wöl-

bung sie sich ohne alle Vertiefung befindet und der Birn da ein etwas spitziges Ansehen giebt. Sie ist groß, offen, geräumlich aber nicht sehr tief, und leget ihren Stern rückwärts und ziemlich ausgebreitet hin. Nach dem Stiele zu, nimmt sie von ihrer größten Breite kurz ab, wo sie nun sehr verjüngt ausgehöhlt spitzig bei demselben endiget. Der Stiel ist ziemlich stark und hat die Hälfte ihrer Länge. — In ihrer Länge mißt sie einen Zoll und eilf Linien, und da wo sie die größte Breite hat, einen Zoll und drei Linien. Sie gehört also zu N. 4 in der zweiten Klasse der Birnform-Tafel, zu den rund ausgeschweift spitzigen Birnen. Die Schale der Birn ist glatt, weißgelb und dünne. Das Kernhaus zeichnet sich nur durch einige Steinchen aus und ist gegen die Blume rund, aber gegen den Stiel spitzig. Die Kernkammern sind kurz, enge und verschlossen. Die Kerne sind kurz, auf einer Seite ganz platt und schwarz. Das Fleisch ist zwischen brüchig und schmelzend und an Farbe weißgelb. Der Saft, der in genugsamer Menge vorhanden, ist honigsüß. Sie wird im August reif, trägt voll und zum frischen Genuß sehr gut; zur Wirthschaft aber ist sie wohl in ihrer Masse zu klein und macht daher beim Dörren oder Welken viel Mühe und füllt nicht.

Baum.

Der Baum ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste gehen in ziemlich spitzigen Winkeln in die Höhe und sezzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Zweige sind kurz und stark. Das Tragholz wechselt ganz ordentlich und stehet in proportionnirlicher Entfernung von einander, ist lang und gelblich. Die Sommerschossen sind mittelmä-

ßig stark und lang, und ganz grün, ohne merklichen Abfall auf der Sonnenseite. Die Krone ist nicht sehr mit Zweigen besetzt, und ob diese schon viel Laub haben, so ist der Baum doch ziemlich durchsichtig und bildet eine kurze Pyramide.

Blatt.

Das Blatt hat seine größte Breite in der Mitte seiner Länge, und rundet sich nach dem Stiele zu gemagsam spitzig an. Nach dem Ausgange nimmt es Anfangs eben so ab, allein es dehnt sich nachher in eine ziemlich lange Spitze. Die Rippchen sind ganz ordentlich gereihet, stehen enge, laufen aber krumm und ästig nach dem Rande zu. Auf demselben sind keine Zäckchen, sondern nur Ungleichheiten. Die Farbe des Blattes ist gelbgrün.

Vergleichungen.

Diese Birn findet man von vielen Pomologen beschrieben und bei einigen auch abgebildet, sie ist daher eine bekannte und leicht zu erkennende Birn; sie führt aber auch verschiedene Namen und das veranlaßt bei ihr einige Verwirrung. Bei'm Dühamel heißt sie Petit Blanquet (die kleine Blankette); Poire à la Perle (die perlförmige Birn. — In der Pomona Austriaca, heißt sie die längliche Blankette oder Nagewitzbirn; denn diese muß man für die kleine Blankette halten, und nicht die, welche sie auf der 76. Tafel unter obigem Namen aufstellt, und ganz von Dühamel's und unserer Blankette abweicht, denn sie ist kurz rundlich und hat Punkte, die nicht

auf ihr vorkommen dürfen, wenn sie die kleine Blankette seyn soll.

In Schlesien wird sie die Flachsbirn genannt, wie ich mit ziemlicher Gewißheit dafür halte, da sie mir von Herrn Fuhrmann sowohl beschrieben und abgebildet, als auch in Natur eingesendet, und ich mit unserer hiesigen verglichen und gleichförmig gefunden habe. Folgendes ist die Beschreibung Dühamels. Man findet sie Tafel III. Seite 16 unter Nr. XVI. und Tafel V. Fig. 2. Von ihr heißt es: Dieser Birnbaum ist sehr fruchtbar und stärker als der grosse Blanketbirnbaum, er wird auf Birnwildling und auf Quitten gepfropft; die Triebe sind dick, gerade, glatt und hellgrau. Die Knöpfe und ihre Füße sind sehr gros. Die Blätter sind kleiner als die von der Blankette mit dem langen Stiele; zwei Zoll zwei Linien lang, und sechzehen Linien breit, sehr wenig gezahnt, unter sich aber nicht rinnenförmig gebogen, wie die von der Blankette mit dem langen Stiele. Ihre Stiele sind dünne und zwei Zoll lang. Die Blume hat siebenzehen Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind acht Linien lang, sechs Linien breit, fast platt, und gegen den Nagel zu am breitesten. Die Frucht ist sehr klein, nur achtzehen Linien hoch, und dreizehen Linien im Durchmesser; am Auge, welches sehr weit vorstehet, und in Vergleichung mit der Frucht gros ist, vollkommen rund, hat am Stiele gemeiniglich etliche Beulen; der Stiel ist vollkommen, und sechs Linien lang. Die Frucht hat die Gestalt einer birnförmigen Perle. Die Haut ist fast weiß, etwas ins gelbliche fallend, glatt und wie durchsichtig. Das Fleisch ist weiß, halb brüchig und ziemlich fein. Der Saft angenehm und etwas müskirt. Die

Kerne sind vollkommen und mit einer hellbraunen Schale umgeben. Die Frucht reift gegen Anfang des Augusts, kurz vor der Blankette mit dem langen Stiele.

Die längliche Blankette, oder Nagewitzbirn beschreibt die Pomona Austr. so: Diese Sorte ist sehr fruchtbar, und in Rücksicht der Gestalt ihrer Früchte der vorhergehenden sehr nahe verwandt, nur sind diese fast noch einmal so klein, an dem Kopfe abgerundet, stielwärts sehr niedlich verengert; weißlich gelb, glatt und sehr kurz gestielt. Die Knospen und ihre Füße sind groß, abstehend. Die Blätter eiförmig, fein sägezähnig. Das Fleisch ist zart, buttrig und von einem erhabenen und angenehmen Geschmacke.

No. CXXII. Die Sommer-Ambrette. (Taf. 18.)

Frz. Ambrette d'eté.

Frucht.

Es ist dieses eine mittelmäßig große Birn von länglicher Gestalt. Ihre größte Breite hat sie in der oberen Hälfte ihrer Länge, von der sie sich kurz zurundet. Die Blume hat wenig Vertiefung, ist groß, geräumlich und tief mit einigen kleinen um sie her liegenden Falten. Nach dem Stiele zu fällt sie von ihrer größten Breite sehr ab, und läuft nach und nach gerade aus spitzig zu, und der Stiel scheint wie daran gedreht zu seyn. Der Stiel hat größtentheils zwei Drittel der Länge der Birn, ist mittelmäßig stark und hat

einige kleine Knöspchen. Sie mißt zwei Zoll zwei Linien in der Länge, und einen Zoll und acht Linien in der Breite, und gehört ihrer äußerlichen Bildung nach zu Nr. 7 der III. Klasse der Birnformentafel, zu den rundbauchigt spitzigen Birnen. Sie hat eine graßgrüne Farbe, und viele noch grünere Pünktchen die unter der Haut hervorschimmern, aber auch sehr viele graue die auf der Haut zu sitzen scheinen, auch viele kleine und große braune Baumflecken besonders um die Blume herum, welche ihr ein rauhes Ansehen geben, doch ist sie übrigens ganz glatt. Die Schäle ist sehr dünne, das Kernhaus länglich und schmal, und endiget sich oben wie unten stumpfspitzig und ist mit einigen Steinen besetzt. Die Kernkammern sind enge, und mit vielen fast jede mit zwei Kernen besetzt, die sie mehrentheils ausfüllen. — Ich habe auch verschiedene Birnen unter ihnen gefunden, die, wie die rothe Konfesselsbirn, nur vier Kernkammern haben. Die Kerne sind länglich, auf einer Hälfte platt, auf der anderen abgerundet, und sind gerade aus zugespitzt. Das Fleisch ist weißlich grün, es scheint zwar grob zu seyn, ist aber sehr schmelzend, voll Saft, der einen angenehmen süßen mit Weinsäure vermischten Geschmack hat. Sie wird Ende Julius oder Anfangs Augusts reif und muß vom Baume genommen werden, ehe sie ganz reif worden ist, wenn sie gut seyn soll. Sie trägt gut und alle Jahre wenigstens etwas, und ist unter den ersten Birnen des Jahres eine rechte gute Birn auf die Tafel. Sie dauert aber nur vierzehen Tage und zerfließt bald in ihrem Safte.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste setzen sich gern quirrlicht an und gehen in spitzigen

Winkeln in die Höhe. Die Zweige wachsen sehr lang und stehen ganz einzeln. Das Tragholz wechselt ordentlich, stehet aber bald weit von einander, bald nahe beisammen, ist dick und kurz. Die Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark, gelbbraun und weißgetippelt. Die Krone flattert weit aus einander, und ist unter keiner Form ansehnlich zu machen. Die Aeste aber sind stark belaubt.

Blatt.

Das Blatt ist meistentheils eiförmig und hat seine gröste Breite etwas unter der Mitte seiner Länge, von da es sich gemagsam an den Stiel anrundet. Nach dem Ausgange zu nimmt es langsamer ab, und läuft in eine sehr feine kleine Spitze aus. Die Rippchen sind enge aber unordentlich gereihet, sie laufen auch nicht sonderlich gerade und in gleicher Entfernung von einander, dem Rande zu. Auf diesem stehen scharfe, aber in Ansehung der Größe ungleiche Zäckchen, die ihre Richtung sehr nach der Spitze des Blattes nehmen. Die Farbe desselben ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Ich glaube überzeugt zu seyn, daß Krafts Tannenbirn oder Poire de Sapin und Christins Bergamotte hative mit der unseren einerlei Birnen sind. Hier sind ihre Beschreibungen.

Krafts Beschreibung scheint mir indessen nicht sehr richtig zu seyn, er schreibt sie auch nur Tannenbirn und setzt doch den Französischen Namen sapin dabei, der ohne

Zweifel ihre grüne und zum Theil rauhe Haut bezeichnen soll, und sagt sie sey klein, da er sie doch auf der 18. Tafel Fig. 2. so klein eben nicht hat abbilden lassen. Die Zeitigung aber trifft überein. Er sagt Seite 34 folgendes Wenige von ihr: Diese Birnsorte ist ziemlich klein, an dem Kopfe abgerundet und eingedrückt, gegen den Stiel sanft verengert, mit einem ziemlich langen, dicken am Grunde verbogenen Stiele versehen: ihre Haut ist glatt und gelblicht, ihr Fleisch ist ziemlich grob, aber doch wohlschmeckend. Die Blätter sind fast eiförmig, lanzetähnlich, und am Rande scharf sägezähnig. Sie zeitiget zu Ende des Julius.

Von der Bergamotte d'été, Sommerbergamotte, sagt Hr. Oberpfarrer Christ Seite 584 unter Nr. 131 dieses: Man hat deren verschiedene; die beste ist diese. Sie ist zwei Zoll hoch und 2½ dick. Die Blume ist ziemlich klein, und nur bei einigen, der Stiel aber durchgehends etwas mehr eingesenkt. Die Schale grün und wo sie luftig hängt, mit rauhem Hellbraun überzogen. Ihr Fleisch ist mehr buttrig als brüchig, der Saft edel und gezuckert. Sie trägt gerne auch in widrigen Jahren und taugt auf Quitten und Wildling zu Hochstamm und Zwerg, ist eine von den besten Sommerbirnen, und reift Anfangs August. Der Baum macht schön hellbraunes Holz mit weissen Punkten. Das Blatt ist ganz wenig und fast gar nicht gezahnt, oben grasgrün und unten weissgrün.

Manger führt sie als Ambrette d'été, als einen gleich bedeutenden Namen mit der guten Grau, von der sie sehr verschieden ist, Seite 114 unter Nr. CXXI. an, deren Geschmack ziemlich mit unserer übereinstimmt.

II.

Kirschen-Sorten.

No. LII. Büttners neue schwarze Herzkirsche. *)

(Taf. 19.)

Gehört in die Klasse

I. der Kirschen aus dem Süßkirschenbaum-Geschlecht

A. mit färbendem Saft, einfärbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut;

a) mit weichem Fleisch.

Klassenbenennung: schwarze Herzkirschen.

Frucht.

In der Reife gehört diese Kirsche fast zu den frühen ihrer Klasse; denn sie ist ohngefähr die 6te und reift etliche Tage vor Nro. LI. der großen süßen Mai-Herzkirsche, manchmal auch mit ihr zugleich.

Die Stiele sind für Kirschen dieser Klasse sehr kurz, selten von 1½ Zoll Länge, und sitzen in einer tiefen, an den breiten Seiten der Kirschen aufgeworfenen Höhlung.

Sie gehören zu den allergrößten ihrer Klasse.

*) Vom Hrn. Major v. Truchseß auf der Bettenburg eingesendet.

An den Stielen sind diese Kirschen dick und vollständig. Auf beiden Seiten, vorzüglich auf der einen Seite breitgedrückt und an den Spitzen stumpf abgerundet. Sie haben auf beiden Seiten Furchen, welche in den schwachen Blütengrübchen zusammen laufen. Die auf den mehr gedrückten Seiten sind aber merklicher.

Die Farbe der Haut ist glänzend schwarz Auf den Seiten, wo die stärkeren Furchen sind, geht sie aber gewöhnlich in einem rothen Streif über.

Das Fleisch ist nicht ganz weich, dabei saftig, sehr dunkelroth, und der Saft häufig, und sehr färbend.

Der Geschmack ist süß und vorzüglich angenehm.

Die Steine sind fast rund, und an ihnen bleibt wenig Fleisch sitzen.

Von den mit ihr zugleich reifenden ihrer Klasse unterscheiden sie sich durch mehr Dicke am Stiele, vorzüglicher Größe und geröthete Furchen.

Baum.

Die Bäume haben ein gutes Wachsthum. Die Hauptäste setzen sich in Quirrlen an, gehen in mäßig scharfen Winkeln in die Höhe, und die Kronen erhalten dadurch stumpf pyramidale Formen. Das Tragholz erhält sich selten über 3 bis 4 Jahre an den Aesten und wechselt nicht ganz ordentlich. Die Jahresschossen sind ziemlich stark, rothbraun, unten gelblich mit seltenen schwachen Punkten.

Blatt.

Die Blätter gehören zu den größten, und sind von sehr verschiedenen Formen. Einige haben ihre größte Breite in der Mitte, andere am Ende, noch andere am Anfange. Die Zahnung ist stark, ordentlich, und besteht in größeren und kleineren Zähnen. Von der Hauptrippe laufen die Nebenrippen meistentheils in nicht gleichen Abständen aus. Die Blattstiele sind sehr lang.

Vaterland, Namen, Berichtigungen.

Diese Kirsche ist ursprünglich Teutsch. Herr Stiftsamtmann und Justizrath Büttner zu Halle an der Saale, der sich um die Pomologie so rühmlich verdient gemacht hat, und dem wir im Kirschen- und Haselnußfache so viele neue, und treffliche Sorten verdanken; gewann sie aus Saamen, und 1795 erhielt er die ersten Früchte von dieser vortrefflichen Sorte.

Im folgenden Jahre hatte er die Güte mir Pfropfreiser davon mitzutheilen; und so bald ich ihre vorzügliche Güte erkannte, hatte ich nichts Angelegentlichtres, als sie weiter zu verspenden. Nach seiner Bescheidenheit nannte er sie nur bloß die schwarze neue Herzkirsche. Ich theilte sie auch dem Herrn Oberpfarrer Christ mit, und setzte ihr Büttners Namen vor.

Im 7ten Bd. des T. O. G. S. 388. Nro. 52. theilte Herr Büttner eine Beschreibung seines neuen Fundes mit, die man dort nachlesen kann.

Christ nahm dieselbe Beschreibung in seinem pomologischen Wörterbuche S. 275, und in der 3ten Auflage seines Handbuches S. 674. Nro 8. auf.

Herr Büttner rühmt zwar in seiner Beschreibung die reiche Tragbarkeit dieser Sorte; bei mir aber haben diese Bäume erst zweimal, und nicht reichlich Früchte geliefert, daher ich keine Versuche anstellen konnte, in wiefern sich diese Kirsche gut trocknen läßt.

In meinem Katalog ist sie mit Lit. b—u. bezeichnet.

No. LIII. Die späte Maulbeerkirsche aus Paris. *)

(Taf. 20.)

Gehört in die Klasse

I. der Kirschen aus dem Süßkirschenbaum-Geschlecht

A. mit färbendem Saft, einfärbiger schwarzer, oder doch dunkler Haut;

a) mit weichem Fleisch.

Klassenbenennung: schwarze Herzkirschen.

Frucht.

Diese Kirschen reifen mit und nach der im T. O. G. 17ten Bd. S. 237 — 40. beschriebenen Ochsenherzkirsche Nro. XXXVII. Sie gehören also zu den spätern ihrer Klasse, und haben in meinem Sortiment ohngefähr nur 3 — 4 Sorten nach sich. Im Jahre 1800 begann ihre Reife den 26. Juni, und 1803 den 14. Juli.

*) Von Ebendemselben eingesendet.

Die Stiele haben gegen und über 1½ Zoll Länge, sind stark, gerade, hellgrün, und meistens auf der andern Seite roth angelaufen, und sitzen in einer weiten flachen Höhlung.

Die Früchte sind von verschiedener Größe, nicht alle kann man groß nennen, auch laufen kleine mitunter.

Die Formen dieser Kirschen zeichnen sich sehr aus; am Stiele sind sie wie abgeschnitten, am Ende mehr platt, als abgerundet, auf beiden Seiten sehr breitgedrückt. Diese Kirschen erscheinen daher, von den Seiten angesehen, fast als ein breitliches Viereck, und haben in Hinsicht der Form viel Gleiches mit der rothen Molkenkirsche. *) (Lit. O.) Auf den breitgedrückten Seiten finden sich schwarze Furchen, die vom Stiel ausgehen, und um die Frucht herum laufen. Die Blütengrübchen sind schwach.

Die Farbe der Haut ist sehr schwarz, aber nicht so glänzend, als bei verschiedenen andern ihrer Klasse. Auf den breitgedrückten Seiten, wo die Furchen sind, ist die Farbe lichter.

Das Fleisch ist sehr weich, voller Saft, im Durchschnitt dunkelschwarzroth, der Saft stark färbend, und die Haut etwas zähe.

Im Geschmack sind diese Herzkirschen ganz einzig und vorzüglich; denn ihre Süßigkeit ist mit einer so erhabenen

*) Die ich auch für den T. O. G. beschreibe, in der Folge Num. LV.

pikanten Säure verbunden, welche Kirschen dieser Klasse nicht, wohl aber Süßweichseln eigen ist, und sie daher zu Kirschen des ersten Rangs erheben.

Die Steine sind für die Früchte klein, dickherzförmig, fast rund, mit einer Spitze. Das Fleisch löst sich gut von ihnen.

Durch ihre breitliche viereckigte Form, der pikant-erhabenen Säure im Geschmack, unterscheiden sich diese noch so wenig bekannten schwarzen Herzkirschen ganz bestimmt von allen andern ihrer Klasse.

Sie verdienen recht häufig angepflanzt, und mehr bekannt zu werden; denn auch gegen ihre Tragbarkeit scheint nichts einzuwenden zu seyn. Zwei Bäume lieferten mir 1800 und 1803 Früchte, wo so manche Varietät fehlschlug.

Ob zwar diese Kirschen sehr weiches Fleisch haben, so mögen sie sich doch wegen der etwas zähen Haut zum Verfahren durch Obsthöcken gut eignen. Mit dem Trocknen der Früchte habe ich keine Versuche anstellen können, weil ihr frischer Genuß zu viel Reiz für mich und meine Freunde hatte. Doch ich sollte glauben, daß sie sich wegen ihres kleinen Steins, und dem Gemisch zwischen lieblicher Süßigkeit und pikanter Säure sehr gut und nutzbar auf diese Art verbrauchen ließen.

Baum.

Die zwei Bäume, die ich von dieser Sorte habe, ist der eine oben unter der Krone, und der andere am Boden

auf süß veredelt. Der erstere hat sich sogleich in 5 starke Aeste getheilt; sein ferneres Wachsthum war quirrlichter Aesteansatz, und bildete daher eine unordentliche Form. Der zweite gieng mit einem Leitreiß in die Höhe, und machte mit jedem Jahr ein Quirrl von 3, 4, 5 und 6 Aesten. Diese wachsen selten in scharfen Winkeln, meistens waagerecht, und einige hängen sich sogar. An den Zweigen, die schon ein und mehrere Jahre alt sind, erhält sich selten das Tragholz. Die Zweige sind daher sehr kahl, und nur vorn hinaus stark belaubt. Bei jetzo nachlassendem Wachsthum sind die Sommerschossen kurz, aber nicht dünne, auf der obern Seite roth, unten grünlicht mit kleinen weißen Pünktchen.

Blatt.

Das Blatt ist schmal und lang, und die meisten laufen in eine scharfe Spitze aus. Die Seitenrippchen des Blatts laufen in Schwingungen ab. Die Zahnung ist scharf, und steht mehr horizontal, als sonst gewöhnlich.

Vaterland, Namen, Berichtigungen.

Von dem Herrn Pastor Winter zu Gunsleben im Halberstädtischen, dem Nachfolger des um die Pomologie so verdienten Pastor Henne, erhielt ich im Frühling 1797 vorstehend beschriebene Kirsche unter dem Namen Maulbeer-Kirsche aus Paris, und mit dem Beisatze: daß er, (Winter) vor einigen Jahren diese Kirsche aus Paris erhalten, und den Namenbeisatz: aus Paris hinzugefügt habe. Auch findet sich dieser Name in den Katalog seiner verkäuflichen Obstsorten vom Jahre 1797.

Ob diese Kirsche wirklich Französischen Ursprungs ist? kann ich nicht bestimmen. Sicher muß aber dem ersten Auffinder dieser Fund wohlthätiglohnend gewesen seyn.

In Duhamel finde ich den Namen Maulbeerkirsche nicht, und keine seiner Beschreibungen läßt vermuthen, daß er diese treffliche Kirsche unter einem andern Namen aufführte.

Auch in den ehemaligen Obst-Katalogen der Karthäuser zu Paris wird der Name Maulbeerkirsche vergeblich gesucht.

So bald ich die Trefflichkeit dieser Kirsche nur einigermaaßen erprobt hatte, theilte ich dem Herrn Oberpfarrer Christ zu Kronberg Pfropfreiser davon mit, und fügte ein paar Worte über ihren vorzüglich pikanten säuerlichen Geschmack, der keiner andern ihrer Klasse eigen ist, bei. In seinem Wörterbuch S. 276. führt er sie zuerst unter dem Namen der späten Maulbeerkirsche aus Paris auf. In der 3ten Auflage seines Handbuchs S. 709. Nro. LXXXIII. aber nur unter dem Namen Maulbeerkirsche aus Paris. Für das Vorwort spät, welches Herr Christ in seinem Wörterbuch dieser Kirsche vorsetzte, bin ich ihm wirklich verbunden, und behalte es bei, weil dadurch einer pomologischen Irrung vorgebeugt werden kann. Meyer legt nämlich in seiner Pom. franç. Band 2. S. 28. Nro. 1. Tab. VII. der Grosse Merise noir, auch die Namen der kleinen Maulbeerkirsche, so wie der schwarzen Wolkenkirsche, und der großen schwarzen Waldkirsche bei. Ich besitze sie, (und sie führt in meinem Katalog Lit. 000.) ist

ist aber weiter nichts, als eine etwas grössere schwarze Vogelkirsche, die bei Liebhabern dieser Gattung wegen des mehrern Fleisches Verdienst hat. Auch in Hinsicht der Reife sind beide ganz von einander getrennt; denn diese reift früh, und jene gehört, wie oben gesagt, zu den spätern.

Herr Stiftsamtmann Büttner zu Halle beschreibt im 7ten Bd. des T. O. G. S. 366. Nro. 5. eine Maulbeerkirsche, die ich aber nicht besitze; doch paßt seine Beschreibung bis auf die etwas spät angegebene Reife vollkommen auf die in der Pom. franc. aufgestellte Grosse Merise noir oder kleine Maulbeerkirsche.

Herr Gotthard in seinem Unterricht in der Erziehung und Behandlung der Obstbäume, 8. Erfurt 1798. führt gleichfalls S. 143. Nro. 3. eine Maulbeerkirsche auf, deren Beschreibung mir der Büttnerschen entnommen zu seyn scheint, und nur zu sehr in das Kurze zusammengezogen ist.

Von Meyers Grosse Merise noir, (bei mir Lit. ooo.) theilte ich Herrn Christ gleichfalls Pfropfreiser mit. In seinem Wörterbuch S. 275. findet sie sich unter folgenden Benennungen: die Maulbeerkirsche, große schwarze Waldkirsche, schwarze Molkenkirsche, Grosse Merise noir, und hier hat er ihr die oben angeführte Büttnerische Beschreibung aus den 7ten Bd. des T. O. G. beigesetzt. So auch in seinen Beiträgen zur 2ten Auflage seines Handbuchs S. 202. Nro. 9. In der 3ten Auflage seines Handbuchs S. 673. Nro. 6. gleichfalls wieder unter den

nämlichen Benennungen, aber nach der von mir ihm mitgetheilten, und nur nach seiner Darstellungsart ungeänderten Beschreibung.

Von meinem Lehrer und Freunde, dem Kurhessischen Herrn Garten-Inspector Schwarzkopf in dem Aue-Garten bei Kassel erfuhr ich, daß der Name Maulbeerkirsche in England sehr gewöhnlich sey, und daß die Engländer damit eine sehr große Weichselart, von sehr schwarzer Farbe und vielem und starkfärbenden Saft, fast in der Form wie die in der Pom. Austr. Tab. XII. Fig. 2. abgebildete Holländische große Weichsel oder Coulard, damit belegten; da aber eine solche Weichselart aus den Sauerkirschenbaum-Geschlecht entsprossen seyn muß, so können die Engländer unsere Maulbeerkirsche darunter nicht verstehen. In des Engländers Abercrombie Werk nach Lüeders Uebersetzung, 8. Lübeck 1781. habe ich aber den Namen Maulbeerkirsche nicht auffinden können.

In meiner Sammlung steht die ächte späte Maulbeerkirsche noch ganz einzeln, und führt Lit. I — N.

Zweite Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Historische Nachricht über die National-Baumschule des Karthauses zu Paris.

(Beschluß von S. 184 des vorigen Stücks.)

Indessen reifte bei dem Minister des Innern, dem Bürger Chaptal, diesem aufgeklärten Beschützer und aufrichtigen Freunde aller Künste und Wissenschaften, welche seinen Namen und seine Wohlthaten auf die Nachkommenschaft bringen werden, insgeheim der Entwurf, in der Landwirthschaft, ein Frankreich würdiges Denkmal aufzustellen, welches allen Völkern zum Muster dienen sollte.

Durch die Anlage zu Trianon, durch die vortreffliche Baumschule zu Roule, von dem gelehrten Abbé Nolin angelegt, und von seinem in allem Betracht ihm nachzufolgen würdigen Neveu, mit vielem Talent und Sorgfalt vervollkommt, bot die Regierung dem Vortheil des Publikums,

die nützlichsten Wald- und ausländischen Bäume, als die besten, an, um die Neugierde zu reizen.

Es mangelte ihm noch, Europa ins Andenken zurückzubringen, daß unsere vortreffliche Baumschule von Fruchtbäumen aller Art noch vorhanden sey, und durch die Sorgfalt eines Ministers, der stets mit dem Nationalwohl beschäftiget, wieder sollte in Stand gesetzt und fortgeführt werden. Von Muth zu nützlichen Anschlägen beseelt, und durch den thätigen Eifer, der große Zwecke zur glücklichen Ausführung bringt, angetrieben, theilte er seine Sorgfalt für eine Anlage, davon er den größten Nutzen erwartet, und es war der Boden selbst, welchen das Karthaus eingenommen hatte, den er zu diesem Gegenstand erwählte; gleichsam als wenn er hätte wollen vergessen machen, daß er einen Augenblick aufgehört hätte, zu dieser Art von Nutzen bestimmt gewesen zu seyn; gleichsam als wenn er hätte wollen ankündigen, daß die Baumschule des Karthauses, die in allen Ländern so berühmt war, nie aufgehört habe, vorhanden zu seyn, und daß sie um so vielmehr das allgemeine Zutrauen erwerben sollte, als eine große Nation sich ferner bemüht, den Ruf zu behaupten, den sie in der Erziehung und Pflege der Fruchtbäume erlangt hat.

Dieser große Entwurf wurde Herrn Hervey zur Ausführung anvertraut, welcher mit dem Verdienst, der erste Baumerzieher in ganz Europa zu seyn, noch das zu verbinden wußte, den Neid selbst zu erniedrigen, wenn auch der gute Erfolg seines Unternehmens ihn nicht sollte entwaffnen können.

Ich habe keinen unpartheiischen und in Künsten und Wissenschaften wohl unterrichteten Mann und Liebhaber der Obstkultur gesehen, der nicht dieser Wahl, die die allgemeine Meinung hatte, seinen Beifall gab; aber man besorgte um so viel mehr für ihn, weil seine Feinde überzeugt zu seyn schienen, daß er gleich Anfangs auf den Strand laufen würde.

Der Platz, wo die Karthäuser ihre Baumschule angelegt hatten, war nur noch zum Theil vorhanden; man hatte diesen großen Umfang zerstückt, wovon ein Theil mit dem Garten von Luxemburg verbunden, das Uebrige verkauft worden war, um Häuser darauf zu bauen, oder eine Gasse daraus anzulegen. Das, was noch übrig blieb, stellte größtentheils nur die Fundamente einer Kirche, eines unermeßlichen Klosters, Küchen, Häuser, Mauerwerk und überall Ruinen dar. Das Aeußere des Bodens zeigte weiter nichts, und zeigt auch jetzt unterbrochen nichts weiter an, als Höhen, Tiefen, und beträchtliche Ungleichheiten.

Wie sollte man unter der Terrasse des prächtigen Gartens von Luxemburg eine Baumschule pflanzen, welche mit dem Verdienst des Nutzens die angenehme und interessante Aussicht verbände, welche das Vergnügen, das man auf diesem Spatzierplatze genießt, nothwendiger Weise vervielfältigen und verändern muß? Wie sollte man mitten unter so vielen niederbeugenden Trümmern, das, was man dem äußern Anstande schuldig ist, mit dem vereinigen, was dem Schicklichen gehört, ohne daß von diesem etwas aufgeopfert würde?

Ich kann mich nur schlecht ausdrücken; ich will lieber das Urtheil eines Ingenieurs, der mein Freund, und wegen seiner grossen Arbeiten bekannt ist, anführen, eines derjenigen Männer, den ich für den Unterrichtetsten in Behandlung des Bodens ansehe.

Wenn diese Baumschule einmal eingerichtet seyn wird, sagte er mir, so wird man die grossen Schwierigkeiten nicht mehr ahnden, die es gekostet, um sie in den Zustand zu versetzen, in welchem man sie in Kurzem sehen wird. Welche Mühe hat man sich geben müssen, um den Umfang so vieler Fundamente, die nach so vielen verschiedenen Planen angelegt wurden, zu berechnen; ihre mehr oder wenigere Tiefe, um die Steine herauszubrechen, und nützlich zu verkaufen, damit ein Theil des Kostenaufwandes herauskomme! Dies ist indessen noch wenig. Man mußte auf einem so beträchtlichen Raume mit einem Blicke die Wasserrechte Ebene messen, um vegetabilische Erde genug in Bereitschaft zu haben, die Oberfläche des Bodens zu bedecken.

Der geringste Irrthum im Rechnen würde zu beträchtlichen Ausgaben Veranlassung gegeben haben. Ein Zoll mehr oder weniger im Anfange würde grossen Aufwand, beim Abnehmen oder Aufschütten des Erdbodens, damit keine Unregelmäßigkeit auf dieser Oberfläche statt fände, nöthig gemacht haben. Der Director dieser Baumschule ist seiner Sache gewiß, um sie glücklich zu endigen. Ich gestehe, ich würde gezittert haben, wenn ich eine so verwickelte Sache hätte unternehmen sollen, und ich würde Mühe gehabt haben, mir mit einem so vollkommenen guten Erfolge zu schmeicheln, als er er-

langen wird. Wie viel andere würden der Regierung zwölf bis zwanzig Tausend Aufwand vergebens, oder weniger Gutes damit zu stiften, gemacht haben.

Ich theilte diese Bemerkungen einem der vertrautesten Freunde des Herrn Hervey, den ich damals noch nicht kannte, mit. Er versicherte mir, daß er seit vier und einem halben Monat beschäftigt gewesen wäre, seinen Boden zu studiren, und unter allen Verhältnissen zu berechnen, und über die Mittel der Ausführung nachzudenken, mit welchen so viele Rücksichten der Oekonomie vereiniget werden könnten, die sein Hauptzweck wäre, den er sich zu erreichen vorgesetzt habe. So wie ein Theil des Bodens vorbereitet war, so eilte man, ihn auch zu benutzen, und zwar nach einem unwiderruflich festgesetzten Plane, der jeden wegen seiner edeln Einfachheit in Verwunderung setzte. Das Ende des Winters, und der Anfang des Frühlings des Jahrs 10 der Republik sahen die Pflanzungen dieser Baumschule ihren Anfang nehmen. In diesem Anfang sahe man unten an der Terrasse ein Spalier Pfirschenbäume, davon die meisten im ersten Jahre Triebe von einen und einen halben bis zwei Meter Länge (4 bis 6 Fuß) gemacht hatten. Der dieser Terrasse gleichlaufende Gang war auf jeder Seite mit Pyramiden-Birnbäumen von zwei Jahren besetzt, die die schönste Hoffnung und deren Wachsthum einen Begriff zu Gunsten desjenigen gaben, der das Talent, sie zu ziehen und zu pflanzen gehabt hat. Der Gang in der Tiefe schließt eine vollkommenste Sammlung von Pflaumen und Kirschen jeder Art ein, und nach dem Verhältnisse, wie sich die Vierecke bilden werden, so wird die Sammlung mit Bäumen

aus der Edelschule vermehrt werden, welche man in diesem Jahre okulirt hat.

Schon hat die Regierung über eine große Anzahl schöner Pfirschenbäume auf Mandeln, die im zehnten Jahr der Republik aufgezogen waren, verordnen können.

Beträchtliche Aussaaten an Kernen zu Birnen- und Aepfelbäumen bieten, außer dem Vortheile großer Ersparniß, demjenigen, der solche sucht, Pflanzen dar, welche, da sie nicht lange außerhalb der Erde leiden, die Verpflanzung derselben sehr sichern. Die Liebhaber der Baumzucht sehen hier mit Vergnügen ein Gelender von Pflaumen, die aus Steinen gezogen werden, und welche den Vortheil haben, daß sie unten nicht auslaufen, wie die, deren man sich gemeiniglich bedient, wenn man nicht darauf gedacht hat, ihre Pfahlwurzel ungestutzt zu erhalten. So eben bestehet diese Baumschule, ohne die Aussaaten und andern Besetzungen, aus achtzigtausend Bäumen, an Quitten-, Birnen-, Aepfel-, Süßäpfel- und Paradiesäpfelstämmen, Mandeln, Kirschen und Pflaumen, über welche die Regierung zum Theil in zwei Jahren, und selbst über Pfirschen-, Aepfel- und Paradiesstämme zu Anfang des dreizehnten Jahres oder am Ende des Octobers 1804 verfügen kann.

Aber das, woran man bis jetzt nicht gedacht hat, und welches die Aufmerksamkeit besonders auf die wohlthätige Landwirthschaft heftet, ist die Sorgfalt, welche der Minister anwendet, in dieser Baumschule alle Arten und Varietäten des Weinstocks, welche man in dem Boden der Republik kultivirt, zu sammeln, und dadurch die Gelehrten zu

bewegen, die so verworrene, so schwankende Nomenklatur der in Frankreich so verschiedenen Traubenbeere festzusetzen. Alle Präfekten haben den größten Eifer angewendet, und wenden ihn noch an, eine so nützliche Absicht zu unterstützen. Der größte Theil von Senkern und Fechsern sind gekommen, und dieser glückliche Erfolg wird die Vergleichung des Holzes, der Blätter, der Knospen, der Früchte erleichtern, um sie nach einer ordentlichen Methode zu klassifiziren, die auch das Mittel an die Hand geben wird, ihre Namen mit weniger Schwierigkeit dem Gedächtnisse einzuverleiben.

Zu diesem großen Vortheile gesellt sich auch der, der nothwendigerweise aus der Ausführung einer so großen Idee entspringen muß. Es ist kein Zweifel, daß unter der so beträchtlichen Anzahl verschiedener Weinsorten sich auch welche befinden, die auch sehr gut in unserm Klima, in den Umgebungen von Paris, und in andern nördlichen Departementen fortkommen. Vielleicht bringen sie uns Früchte, die weit über die Müllertraube, Weißetraube und Färbertraube rc. gehen, welche fast die einzigen sind, die man baut, und deren Saamenkerne sehr fest sind. Vielleicht entspringt auch daher der Vortheil, weniger mittelmäßigen Wein zu machen, besonders wenn die Ungeduld einiger Eigenthumsbesitzer, deren Beispiel einer den andern nachfolgt, ihren Trauben keine Zeit lassen, zu ihrer vollkommenen Reife zu gelangen.

Aber ehe die Hoffnung, welche man von dieser großen Baumschule gefaßt hat, erfüllt war, welcher Kritik war nicht der Entwurf zu ihrer Anlegung unterworfen! wie

vielen Censuren ward nicht die Ausführung ausgesetzt! Vielleicht ist keiner unter meinen Lesern, der nicht an der fast allgemein vorgefaßten Meinung, die statt fand, ich sage nicht, um Unruhe zu erwecken, sondern nur, um denjenigen den Muth zu benehmen, welche sich lebhaft dafür interessirten, augenblicklichen Antheil genommen hätte.

Man schrie über den Aufwand, den man machte, um eine Baumschule anzulegen. Aber welche Bestimmung man auch dem Boden, der bei der Terrasse, einer der schönsten Spaziergänge in Europa, sich befand, gegeben haben würde, würde man nicht den nämlichen Aufwand haben machen müssen, um eine Uebereinstimmung mit dem Luxemburg und denjenigen Oertern, welche in der Nähe liegen, zuwege zu bringen? — und diese schöne Verbindung zu machen, welche den neuen Boulevard mit dem Palaste des Erhaltungs-Senats (senat conservateur) vereiniget, und ihm zur Ansicht den Ort darstellt, wo das Genie unsrer Weisen, zu sehr durch die Gränze der Erde beschränkt, am Himmel neue Welten suchet, ihre Entfernungen bezeichnet, ihre Massen wieget, und ihre Bewegungen berechnet. *)

Ueberdies hat die Regierung in diesem Aufwande, dessen Wirkung immer nützlich und glorreich seyn wird, ein Mittel gefunden, der arbeitsamen Dürftigkeit ein Werk der Liebe zu eröffnen, welche nur Arbeit verlangt. Es ist gewiß keine fühlbare Seele unter rechtschaffenen Bürgern,

*) Nämlich mit der Pariser Sternwarte.

die nicht der Meinung sey, daß er dadurch sein Kapital zu grossen Interessen ausgethan habe.

Von der einen Seite warf man ein, daß der Boden, auf welchem man seit mehr als einem Jahrhundert eine Baumschule unterhalten, gänzlich erschöpft sey, und daß man unmöglich einen glücklichen Erfolg davon erwarten könne, wenn man eine neue darauf anlegte.

Dieser Einwurf kam entweder aus Unwissenheit, oder aus Unredlichkeit derjenigen her, welche nicht wußten, oder sich nicht zu wissen stellten, daß der größte Theil des Bodens, wo die neue Baumschule des Karthauses errichtet war, ganz verändert, und derjenige sey, wo sonst ihr Kloster, ihre Spaziergänge etc. waren, und daß der Ort, wo jetzt die Baumschule angelegt, niemals vorher dazu bestimmt gewesen ist.

Von einer andern Seite behauptete man, daß der Boden zu gut sey, und die Bäume, die man dort zöge, anderwärts nicht fortkommen würden.

Andere versicherten, daß die Bäume schlecht fortkommen würden, weil durch ein zu tiefes Ausgraben man eine Erde auf die Oberfläche gebracht hätte, die erst durch den Einfluß der Atmosphäre hätte geschwängert werden sollen, und sie zu bepflanzen, viel zu sehr geeilet hätte.

Der Direktor davon hatte ihnen über die Vorsichts-Maaßregeln, die er deswegen genommen hatte, und über die Hülfsmittel, welche ihm die Adern des Bodens, von

welchen er beträchtlich aufgeschichtet hatte, keine Rechenschaft gegeben; aber er hat wohl gethan, denn er hat durch den glücklichen Erfolg geantwortet, mit welchem er sich zu schmeicheln, sich selbst nicht unterstanden hat.

Auf diese Weise muß der Neid durch Kritiken und widersprechende Urtheile sich über den Verdruß trösten, eine ihm gefährliche Konkurrenz oder eine Sache entstehen zu sehen, die mit dem was er in diesem Stücke unternommen hätte, den Vergleich nie aushalten würde.

Eben so bemüht man sich die Meinung der Menschen zu bearbeiten und bis dahin zu verwirren, daß bis zum letzten Mai sie sich nicht günstig davon auszudrücken, wenige Anhänger und noch wenigere Lobredner zu haben schienen. Gut von dieser Sache unterrichtete Personen, und welche einen glücklichen Erfolg dieser Anstalt wünschten, unterstanden sich nicht weiter als mit einer gewissen Zurückhaltung, die nur weniges Licht von Hoffnung durchschimmern ließ, davon zu reden.

Um diese Zeit, und vor seiner Abreise nach Belgien, trat der Minister des Innern, allein, ohne jemandem etwas davon zu sagen, und zu einer Zeit wo man es am wenigsten vermuthete, in diese Baumschule, durchgieng sie überall, untersuchte alles auf das genaueste, betrachtete alle Gegenstände mit Kenneraugen, ließ selbst sich einen umständlichen Bericht geben, beurtheilte alles nach seinen bekannten Einsichten, und glaubte dem Direktor seine Zufriedenheit hierüber öffentlich bezeugen zu müssen.

Ein so ehrenvolles Zeugniß das geschickt war, Herrn Hervey für den vielen Verdruß den er gehabt hatte, zu entschädigen, erweckte die allgemeine Aufmerksamkeit. Die Journale, die so munteren Wächter, immer auf der Lauer dem Publikum das Interessanteste zuerst anzukündigen, es sey nun wegen seiner Nützlichkeit oder seiner Neuheit, hefteten ihre Blicke und Aufmerksamkeit auf diese Baumschule, und machten eine der Wahrheit angemessene Erzählung von ihr. Viele machten interessante umständliche Beschreibungen davon, ihre Anzeigen so lebhaft und kehrten die Meinung durch ihre Aufklärung so um, daß Personen, die diese Baumschule bisher nur mit Gleichgültigkeit betrachtet hatten, oder sich gegen sie zu erklären schienen, ihre eifrigsten Anhänger ja sogar große Liebhaber von ihr wurden.

Viele Baumhändler, Baumerzieher und rechtschaffene Männer dieser Kunst, (und noch viele andere, denen Gerechtigkeit wiederfahren zu lassen, mir ein Vergnügen macht,) gaben dieser Umänderung in der öffentlichen Meinung ihren lauten Beifall; aber wenn sie auch den Neid in Verwirrung brachte, so benahm sie ihm doch nicht den Muth. Es wird nicht ohne Nutzen seyn, hier einige kleine Vorfälle anzuführen, die seine Niederträchtikeit beweisen.

Die Fechser oder Absenker der Weinstöcke, die aus verschiedenen Departementen eingesendet wurden, waren mit der größten Sorgfalt in zuträglichen Entfernungen längs den Gängen zwischen Birnbäumen gepflanzt worden. Sie kündigten im Frühling, durch sehr lebhafte Knospen ihre Vegetation an, die aber noch zu schwach waren, dem spät

gekommenen Froste, welcher vielen Weinstöcken; vorzüglich aber den Aepfelbäumen vielen Schaden that, zu widerstehen.

Dies war ein groser Sieg für die Neider. Aller Wein, sagten sie, wäre zu Grunde gegangen, und ein unglücklicher Zufall, der nur von einer ungünstigen Frühlingswitterung herrührte, wurde ihnen ein Grund, dem Vorhaben eine Weinschule hier anzulegen, zu entsagen, weil, wie man sagte, sie niemals hier gut anschlagen würde.

Man hatte sich an diesen abgeschmackten Reden, die man sich in diesem Betrachte erlaubte, noch nicht erschöpft, als an den Füßen der Reben an der Erde die der Frost nicht hatte erreichen können, neue Knospen hervorgiengen.

Nachdem diese Fröste besiegt, so waren nun diese Weinstöcke dem Wechsel einer bis zum Verzweifeln auszehrenden Trockenheit ausgesetzt. Sie sind alle verdorben! sagte man; indessen waren doch von ohngefähr dreitausend Stöcken nicht mehr als achtzig ausgegangen, welches bei einer so großen Pflanzung von der Beschaffenheit etwas Auserordentliches ist.

Diese nämliche Trockenheit zwang, besonders in festem Boden, einige Baumerzieher die sich unglücklicher Weise verspätet hatten, das Okuliren auszusetzen, um nicht vergebens zu arbeiten und an Bäumen denen es an Saft mangelte, etwas unnützes zu verrichten. Das Gerücht verbreitete sich, daß in der Baumschule des Karthauses dieses Jahr nicht okulirt werden würde, und man behauptete dieses Mährchen zu Vitri mit einer grosen Beharrlichkeit, an dem Tage selbst, wo ich früh viele junge Bäume mit dem glück-

lichsten Erfolge hatte veredeln sehen, so wie auch viele Liebhaber der Baumpflege, Baumeister und andere Personen die stets um den Minister des Inneren sind, welcher diesen Spaziergang dahin gemacht, dieses als einen Gegenstand der Neugierde, des Unterrichts und des Vergnügens betrachtet hatten.

Dieses alles konnte nun nicht mehr zweifelhaft bleiben. Wenige Zeit nachher, bei einer öffentlichen Sitzung der Gesellschaft des Ackerbaues, nachdem Herr Hervey dem Minister Rechenschaft gegeben hatte, kündigte der Sekretair dieser Gesellschaft an, daß vier und zwanzigtausend Stämmchen in dieser National-Baumschule des Karthauses veredelt worden wären.

Aber sollte man es glauben? Als es unmöglich war ein so öffentliches Faktum, das durch den Sekretair der Gesellschaft und den Vorsteher des Kollegiums des Ackerbaues dem Minister des Innern war bestätigt worden, zu läugnen, so suchte man doch Zweifel gegen den guten Erfolg dieses Unternehmens einzuflößen. Das hieß sagte man, Zeit und Kosten vergeblich verlieren.

Ein Mann der große Talente für Verwaltung mit allen möglichen sittlichen Eigenschaften verbindet, welcher das Zutrauen mit dem er eingesetzt ward, rechtfertiget; ein Mann der nicht im Stande ist sich einnehmen, oder durch falsche Berichte zu Meinungen verleiten zu lassen; durch dessen thätigen Eifer zum Theil ein Werk vollendet ist, welches er den Absichten des Ministers gemäß unterstützt hat, ich meine den Herrn Lancel, gieng in diese Baumschule,

fieng im Quartiere der Pflaumen an, und ließ die Okulierbande aufmachen, begab sich hierauf in andere ohne die zu zu vergessen, wo er einige Zeit vorher mit noch anderen Personen hatte veredeln sehen, überzeugte sich von dem allgemeinen Anschlagen der Augen der Bäume, und verließ den Direktor der Baumschule, eben so vergnügt zu sehen, daß man über seine Arbeiten so deutliche Einsichten sich zu verschaffen suchte, als er es selbst ward, etwas zur Rechtfertigung desselben beizutragen, der sie so sehr verdiente.

Dieses werden ohne Zweifel nun wohl die letzten Versuche seyn, welche die Habsucht und der Neid gegen eine Baumschule gewagt haben, deren glänzender glücklicher Erfolg nicht mehr ein Gegenstand der Zweifelsucht seyn kann; Sie wird nun einen grossen Zuwachs durch beträchtliche Anpflanzungen, welche man darin machen wird, bekommen.

Der Minister des Innern hat durch ein Schreiben vom 7. Ventose (26. Febr.) des zehnten Jahres alle Präfekten eingeladen, Baumschulen in ihren Departementen und Distrikten, nach dem Muster des Präfekten de la haute Marine, welcher das schöne Beispiel gab, anzulegen.

Viele Departemente und unter andern das Gironde Departement, sind beschäftigt ähnliche Baumschulen einzurichten. Ihre Beispiele werden ohne Zweifel die Baumschulenbesitzer nach sich ziehen; viele sind dieser Sache schon vorgekommen, und der Minister des Innern genießt schon die Früchte seines glücklichen Antriebes den er hierzu gegeben hat. Möchte er doch seine Wohlthaten nicht hierauf allein einschränken! nachdem er auf vielerlei Art und Weise unsere

Früchte

Früchte tragende Baumschulen vermehrt und vervollkommnet hat. Möchte er doch eine Pflanzschule von gut unterrichteten Erziehern anderer Bäume und Gesträuche errichten, welche sich über den Boden der Republik verbreiten, und die Grundsätze einer guten Kultur allgemeiner machen würden.

Der unsterbliche Malesherbes hatte nicht die Zeit, diesen Entwurf auszuführen, als er Minister war. Terray welcher die Nützlichkeit desselben fühlte, hatte es mit dem besten Erfolge in der schönen Anlage von dem Herrn Moreau zu Rochette bei Melan versucht; eine Anlage bei welcher die Stätigkeit des Genies und Talents, mit dem bewunderungswürdigsten Vortheile gegen die Trokkenheit, ich möchte sagen, gegen die Unfruchtbarkeit des Bodens gekämpft hat.

Das was damals als ein bloßer Versuch geschahe, ist leicht im Großen und nach einem großen Plane zu unternehmen, ohne daß es der Regierung das nämliche kostet.

Wir verdanken ihr gute Bäume; möchte sie doch durch Vermehrung derjenigen, welche sie erziehen können, unserer Erkenntlichkeit einen neuen Bewegungsgrund, sie zu bezeugen, geben.

II.

Des Engl. Gärtners Forsyth's Manier, die Obstfruchtbäume im Allgemeinen zu ziehen und zu pflegen.

Wenn man den Boden, in welchen der Baum gepflanzt werden soll, gut vorbereitet hat, so wählt man aus der Baumschule, so bald die Blätter abgefallen, einen Baum der einen starken Stamm hat und gut gewachsen ist, und pflanzt ihn an die Stelle, an die er bestimmt ist, indem man Sorge trägt, ihn ohngefähr acht Zoll höher als er gestanden hat, über das Wagerechte des Gebeetes zu halten, damit der Baum sich setzen könne, ohne nachher sich tiefer in der Erde zu befinden; denn es ist den Fruchtbäumen sehr nachtheilig, sie tiefer in die Erde zu pflanzen als sie vorher gestanden, sie kommen selten gut fort. Wenn der Baum gepflanzt und ein wenig mit Erde bedeckt ist, so muß man die Wurzeln begießen, um die Erde anzuschwemmen, und sie einige Tage und so lange also stehen lassen, bis das Wasser verzogen ist, darauf den Erdboden stark antreten, und das Loch mit Erde zuletzt ausfüllen. Diese also gepflanzten jungen Bäume läßt man bis zum folgenden Frühlinge stehen, ohne sie zu beschneiden.

Wenn im Frühling die Knospen zu treiben anfangen, so muß man diese Bäume bis auf fünf Augen oder mehr, über der Pfropfstelle, die nahe an der Erde seyn

muß, abwerfen, um von untenher die Mauer gleich bekleiden zu können; man kann die Anzahl der Augen nach der Stärke, nach dem Alter und nach den Eigenschaften des Baums bestimmen, wenn man nur Sorge trägt, ihn schief und so nahe als möglich an der obern Knospe, nach der Mauer zu schneiden. Die bleibenden Knospen müssen ungerade seyn, um auf jeder Seite eine gleiche Anzahl Triebe zu bilden und aus dem obersten den gerade in die Höhe gehenden Hauptstamm zu ziehen, der seine Wunde leicht bedeckt. (S. Fig. 1. auf der ersten Tafel.) Auch muß man Sorge tragen, mit dem Daumen und Zeigefinger alle Schößlinge abzuzwicken, die von vorn oder hinten gegen die Mauern zum Vorschein kommen, ausgenommen einige, welche nahe am Stamm die Mauer zu bekleiden, nützlich werden könnten. Man wirft diese Bäume im April oder im Mai ab, mehr oder weniger früher, nachdem sie mehr oder weniger gerückt sind, und man leitet die Seitenschößlinge horizontal, die man in gleicher Anzahl auf jeder Seite und so viel läßt, als die Stärke und die Natur des Baumes es verträgt. Einige Gärtner haben die Gewohnheit, die Bäume zu beschneiden, wenn sie sie setzen, was ihnen aber oft sehr schädlich ist.

Wenn der Baum auf diese Weise gut besorgt worden ist, so wird er auch bald die Mauer mit schönem Holz bekleiden. Wenn man findet, daß einige Triebe stärker werden, so kneipt man mit dem Daumen und Zeigefinger, dieselben im Monat Junius des ersten Jahres nachdem sie gepflanzt worden, ab, und durch dieses Mittel wird man schönes Holz im Ueberfluß erhalten. Im folgenden Frühlinge muß man den Hauptstamm und die Seitentriebe nach

ihrer Stärke und nach der Natur des Baums zurückschneiden, und dieses alle Jahre, bis daß die Mauer hinlänglich bekleidet ist. Das muß im Frühjahre und nicht im Herbste geschehen, wie es die Gewohnheit einiger Gärtner ist, denn oft verursacht die Strenge des Winters den Krebs.

Bei dürrer Zeit ist es nöthig ein breites Gräbchen um jeden Baum zu machen, oder vielmehr eine Rinne mit einem von Erde aufgezogenem Rande längs dem Mauerbeete, alsdann werden die Bäume gut bewässert werden können; das Beet selbst muß man mit wohlverfaultem Mist oder mit Blättern bedecken, welches die Wurzeln der Bäume feucht erhalten und das Aufspringen der Erde verhindern wird. Man braucht die Bäume in der Dürrung wöchentlich nur einmal zu wässern; die Aeste und Blätter aber muß man täglich Nachmittag mit einer Handspritze, indem man den Zeigefinger auf das Loch, aus welchem die Spritze das Wasser treibt, legt, damit es wie ein feiner Regen herabfalle, bespritzen. Durch dieses Mittel wird man die Bäume auch für Insekten bewahren; aber man muß auch Sorge tragen, die Bäume auf diese Weise nicht zu besprengen, wenn die Sonne hoch steht, und weder zu früh noch zu spät, denn im ersten Fall werden die Blätter zusammenlaufen, und im zweiten kann man zärtlichen Bäumen ein Uebel zuziehen.

Eine andere nöthige Vorsicht, wenn man schöne Früchte haben und die Bäume schonen will, ist, die Früchte wenn sie zu dick hängen, auszupflücken; dieses Geschäft unternimmt man, wenn sie anfangen sich merklich zu vergrößern, man verrichtet es nach der Kraft und Lebhaftigkeit des

Baums, und so daß die Früchte ihre regelmäßige Stellung an den Bäumen behalten, so viel als möglich. Auch muß man sich hierbei in Acht nehmen, den Bäumen der Blätter, die die Früchte bedecken, nicht zu viele hinweg zu nehmen, und warten bis diese ihre gänzliche Größe erreicht haben, und es alsdann nur nach und nach thun, damit man sich auf diese Weise Fruchtfolge verschafft, und man sie nicht alle auf einmal reifen sieht.

Nach dem Abfallen der Blätter ist es zuträglich, die jungen Triebe am Spalier und Gegenspalier loszubinden und nur einige befestigt zu lassen, um zu verhindern, daß der Wind dem Baume nicht schade. Auf diese Weise wird er mehr der Sonne und der Luft ausgesetzt, dieses zeitiget und stärkt den Baum weit mehr, als wenn er angebunden bleibt, und so läßt man ihn bis zum Frühlingsschnitt.

Die Nägel, welche die Lappenbänder*) halten, und die man, wenn man die Bäume von ihren Banden befreit hat, gesammelt haben muß, müssen gerade gemacht und geschärft worden seyn, um von neuem gebraucht werden zu können, und die Tuchstücken oder Lappenbänder, deren man sich im vorigen Sommer bedient hat, müssen in kochendes Seifenwasser geweicht werden, in welchem man sie drei bis vier Tage lassen muß, wodurch die Eier der Ohrenwürmer und anderer Insekten getödtet werden.

*) Forsyth hat die Montreviller-Methode, die Aestchen mit Läppchen zu umgeben, sie mit Nägeln an die Mauer zu nageln und mit Weidchen anzubinden.

Es wird auch den Bäumen sehr zuträglich seyn, sie im Februar oder März mit einem Gemische von Kühmist, Urin und Seifenwasser zu besprengen, welches die Eier der Insekten tödten, das Moos und die Flechten zu wachsen hindern, die Rinde schön und gesund machen, und die nämliche Wirkung auf sie haben wird, als wenn man etwas hat, das man auf den Rasen breitet. Wenn man diese Baumwäsche auch im Herbst nach dem Fall der Blätter vornimmt, so wird man nicht weniger auch die Eier einer grossen Menge Insekten zu Grunde richten, welche im Herbst und Winter auskriechen. Diese Baumwäsche wird jeder Gattung sowohl von Frucht- als Waldbäumen von grossem Nutzen seyn.

Es wird nicht unschicklich seyn, hier einigen Unterricht zu ertheilen, wie man die Fruchtbäume bedeckt, und dieselben in der Blüte gegen Glatteis und heftige Winde verwahrt.

Sie müssen bei kalter Witterung, ehe noch die Blüten sich öffnen, bedeckt werden, denn oft sieht man die Blüten schon abfallen, ehe sie sich noch geöffnet haben. Die beste Bedeckung wird mit Haartuch, einem Zeuche gemacht, das man zu Schirmen auf den Schiffen gebraucht, oder mit alten Fischernetzen, die dreifach zusammengelegt seyn müssen, und wenn man, ehe sie darüber gedeckt werden, zwischen die Aeste des Baums einige Büschel trockenes Farrenkraut bindet, die dazu dienen werden, die Gewalt des Windes an diesen Bäumen zu mäßigen. Gewähnlicherweise bedient man sich, die Fruchtbäume in der Nacht gegen Kälte zu schützen, der Strohdecken, die man hernach am Tage wieder wegnimmt, aber alsdann sind die Bäume den zu heftigen Winden ausgesetzt,

was ihnen vielmehr schädlich als nützlich ist. Andere bedecken die Bäume mit Aesten von Tannen oder Taxbäumen, aber damit sind sie zu sehr eingeschlossen; sie verursachen den Mehlthau, machen daß die Blätter einiger Bäume zusammenlaufen, und machen schwache Triebe; anstatt daß die Netze der Luft einen freien Durchgang lassen, und zugleich die Gewalt des Windes schwächen. Wenn es beim Anfange der Nacht regnet oder schneit und hierauf früh friert, so findet man in den Maschen des Netzes die Tropfen wie Eiszäckchen hängen, indessen der ganze Baum fast trocken ist.

Wenn die Triebe zu lang werden, und die Blätter sich zu sehr ausbreiten um die Frucht zu bedecken, so wird es nöthig, das Netz am Baume zu lüften, indem man zwischen ihm und der Mauer hölzerne Gabelstöcke von sechs Zoll bis zu einem Fuß Länge, stellt, und auf diese Weise verhindert, daß die Triebe und Blätter durch das Netz wachsen. Das Gabelende des Stocks muß gegen die Maschen des Netzes gestellt werden.

Wenn die Zeit, das Netz wegzunehmen, gekommen ist, das heißt, wenn die Kälte aufgehört hat, oder die Bäume hinreichend besetzt sind, um die Frucht in Schutz zu nehmen, so wählt man, um die Netze weg zu nehmen, einen trüben Himmel, oder wenn es den Anschein hat, regnen zu wollen; denn wenn man sie bei heiterm schönen Wetter wegnimmt, so werden die Blätter durch die gleich darauf fallende Sonnenhitze der Gefahr ausgesezt werden, Schaden zu leiden.

Wenn man bisweilen eine Mauer mit frischen Bäumen besetzen will, so setzt man wirthschaftlich zwischen diejenigen Bäume, welche zu bleiben bestimmt sind, andere, welche die Zwischenräume zwischen den ersten bekleiden sollen, so lange, bis sie einander erreichen; hierauf nimmt man sie weg und setzt sie wo anders hin. Im Fall man sich vornimmt sie ins Freie zu setzen, so muß man sie auf nachfolgende Weise vorbereiten.

Im Jahr vorher, ehe sie versetzt werden sollen, beschneidet man ihre Seitenäste in verschiedener Länge von einem bis drei Fuß, nachdem die Größe und Stärke des Baumes ist, und läßt ihn im folgenden Sommer wild hin wachsen, ohne weder die Seitentriebe zu beschneiden, noch die, welche vorn oder hinten wachsen. Bisweilen kann man im Winter das Erdreich um die Wurzeln her aufgraben und einige der dicksten abhauen, was sie nöthigen wird, schöne, junge Würzelchen zu schlagen, nachdem man sie wieder mit Erde bedeckt hat. Im folgenden Herbst, oder während dem Winter noch (je eher je lieber) kann man sie ins Freie versetzen. Aber wenn man sich vornimmt, sie von neuem an die Mauer zu setzen, so darf man ihnen die Seitenäste nicht beschneiden, sondern nur allein die Wurzeln. Nach dieser Methode versetzt, wird der Baum gleich im ersten Jahre nach seiner Versetzung wieder Früchte tragen, und man erspart auf diese Weise auch viel Zeit und Aufwand; aber man muß auch vielen Fleiß aufwenden, das Erdreich in welches er versetzt werden soll, zu bearbeiten und vorzubereiten.

III.

Anzeige eines neuen pomologischen Werks über die Pflaumen; von den Hrn. v. Güntherode und Borckhausen.

Die Pomologie oder Obstlehre ist seit geraumer Zeit in Teutschland mehr, und zwar gewissermaßen auf eine wissenschaftliche Art, behandelt worden, als es sonst geschah. Was aber auch daran hat geschehen können, das ist doch nur noch im Allgemeinen geschehen. Man hat von allen Obstarten etwa nur die, welche man bei seiner eigenen Obstkultur zusammen gebracht hatte, beschrieben, oder man hat in größern Werken alle bekannte Obstarten zusammengestellt, und so viel als möglich von denen, die man selbst besaß, die Charakteristik angegeben, oder andern nachgeschrieben, um nur einigermaßen die Sorten von einander unterscheiden zu können.

Damit ist zwar viel geschehen, aber doch noch nicht alles. Wenn man nun auch einsieht, wie der Knoten der Verwirrung, besonders der Nomenklatur sich löset, so ist doch noch vieles übrig, das in der Pomologie einer größern Aufklärung bedarf. Es ist daher ein verdienstliches Werk, wenn man auch mit einzelnen Zweigen der Pomologie insbesondere, als: Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Pfirschen ꝛc. sich beschäftiget. Denn es giebt ja Liebhaber der Obstkultur, die ihre Gunst einer oder der andern dieser Obstarten allein geschenkt; die Anpflanzung derselben insbesondere lieben, und darum nicht die ganze Pomologie stu-

In der Beschreibung der Frucht des Baums, Blüte und Blattes gehet zuerst eine allgemeine Anmerkung vor, und zuletzt werden andere Pomologen darüber angeführt und verglichen.

Ich wünsche diesem Werke gute Unterstützung vom pomologischen Publikum, daß es ganz ausgeführt werden möchte, und nicht aus Mangel derselben, wie mehrere ins Stocken gerathen müßte.

Sickler.

IV.

Nachricht von dem Franz. Pomologen Hrn. Etienne Calvel zu Paris.

(Nebst dessen Portrait.)

Herr Etienne Calvel, dessen Bildniß dem zweiten Theile dieses Jahrganges vorgesetzt ist, ist gegenwärtig einer der vorzüglichsten pomologischen Schriftsteller in Paris. Er war schon, wie er sich auch selbst unterschreibt, vor der Revolution, Mitglied mehrerer Akademien und gelehrten Gesellschaften. Die Revolution scheint ihm sehr wehe gethan zu haben, wie man an einigen Stellen seiner Schriften sehen kann, wo ihn die Wehmuth darüber augenblicklich ergreift. Vermuthlich geschah dieses in seiner Vaterstadt Toulouse, woraus er sich nach Paris gewendet hat, und wo er wegen seines regen Eifers zur Ausbreitung

der Obstbaumzucht und gründlicher und geschickter Betreibung derselben von der Regierung sehr geschätzt zu werden scheint.

Die von ihm geschriebenen und herausgegebenen Werke, die ich von ihm erhalten habe, sind:

1) Eine Abhandlung über die Erziehung der Pyramidenbäume, fälschlich Rockenbäume genannt, vom Jahr 1802, von mir übersetzt.
2) Traité Complet sur les pepinières, tant pour les arbres fruitiers et foretiers, que pour les arbrisseaux et les arbustes d'ornement etc. 1803.
3) Manuel pratique des plantations etc. 1804. Dieses Werkchen erhielt vorzüglich den Beifall der Regierung, und wurde in allen Departementen eingeführt.
4) Notice Historique sur la pepinière nationale des Chartreux, au Luxembourg, 1804.
5) So hat er auch in diesem 1804ten Jahr als Redakteur herauszugeben angefangen Feuilles du cultivateur, worin die neuesten Entdeckungen in allen landwirthschaftlichen Dingen in ganz Frankreich, und was nur nützliches eingeführt worden, vorkommen.
6) Considerations sur le Glanage. 1804.

Sickler.

V.

Pomologische Bemerkungen.

In dem Hefte Nr. X. des Teutschen Obstgärtners vom vergangenen Jahre habe ich mit vielem Vergnügen gelesen, daß mehrere Obstfreunde die daselbst beschriebene Forellen-Birn rühmen, und vorzüglich finden. Aufgefallen aber ist es mir, daß in dem Auszuge aus meinem Schreiben vom October 1801 gesetzt ist:

Bekommt im Liegen gegen die Zeit der Reife — — den vom Hrn. Oberpf. Christ angegebenen grauen Grund.

da in meinem Schreiben stehen wird:

schönen gelben Grund.

Ob zwar jeder, der S. 172. lieset, daß Christ einen schönen gelben Grund angiebt, leicht urtheilen kann, daß die Angabe des grauen Grundes ein Schreib- oder Druckfehler seyn müsse: so wünschte ich doch, daß in einem der folgenden Hefte solcher angemerkt und verbessert würde, damit ich nicht in den Verdacht komme, als wenn Ich diesen Schreibfehler begangen hätte.

In dem folgenden Hefte Nr. XI. habe die Colmar beschrieben gefunden, aber einen Umstand vermißt, der doch für einen Erzieher dieser Birne sehr wichtig ist.

Schon Christ warnet, diese Birne hochstämmig zu ziehen, und Diel verlangt, solche vor dem Winde zu schützen, weil der Sturm solche vor der Zeit der Reife vom Baume

leicht abwirft. Auch dieses habe ich mehrere Jahre an Hochstämmen erfahren, und das vergangene Jahr sind mir von ohngefähr ½ Scheffel bei mäßigen Stürmen die größten und schönsten Birnen vor der Zeit abgefallen, und kaum ein Mandel übrig geblieben, welche die gehörige Reifzeit auf dem Baume abgehalten. Sehr ist also denen Liebhabern, die diese vortreffliche Birne in ihrer Vollkommenheit genießen wollen, zu rathen, solche am Espalier oder auf nicht zu hoch gehenden Pyramiden zu ziehen.

Nordhausen am 15. Februar, 1804.

Rennecke.

VI.

Berichtigung der Obst-Nomenklatur.

Die im T. O. G. Band XVI. Seite 362 ꝛc. beschriebene, und Tafel XVIII. abgebildete Herbst-Eierbirn heißt in der Gegend von Meißen die Donatsbirn; der gemeine Mann zieht diesen Namen zusammen, und spricht Donsbirn. Sie mag diesen Namen ohnstreitig daher erhalten haben, weil der Name Donatus um die Zeit ihrer Reife, die im August und September fällt, im Kalender prangt.

M. Thalwitzer.

Inhalt.

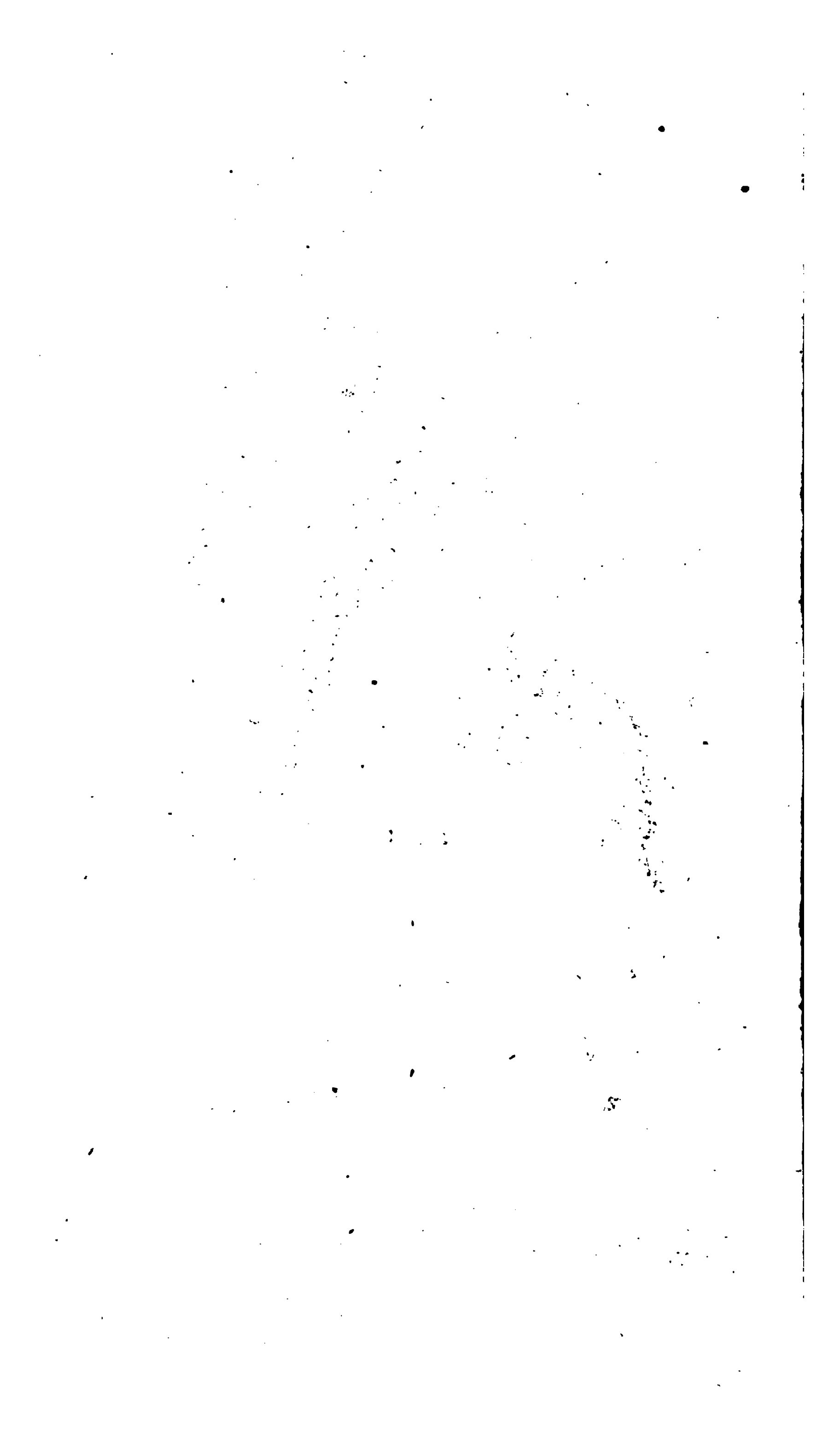


CXXI. Die kleine Blanquette.



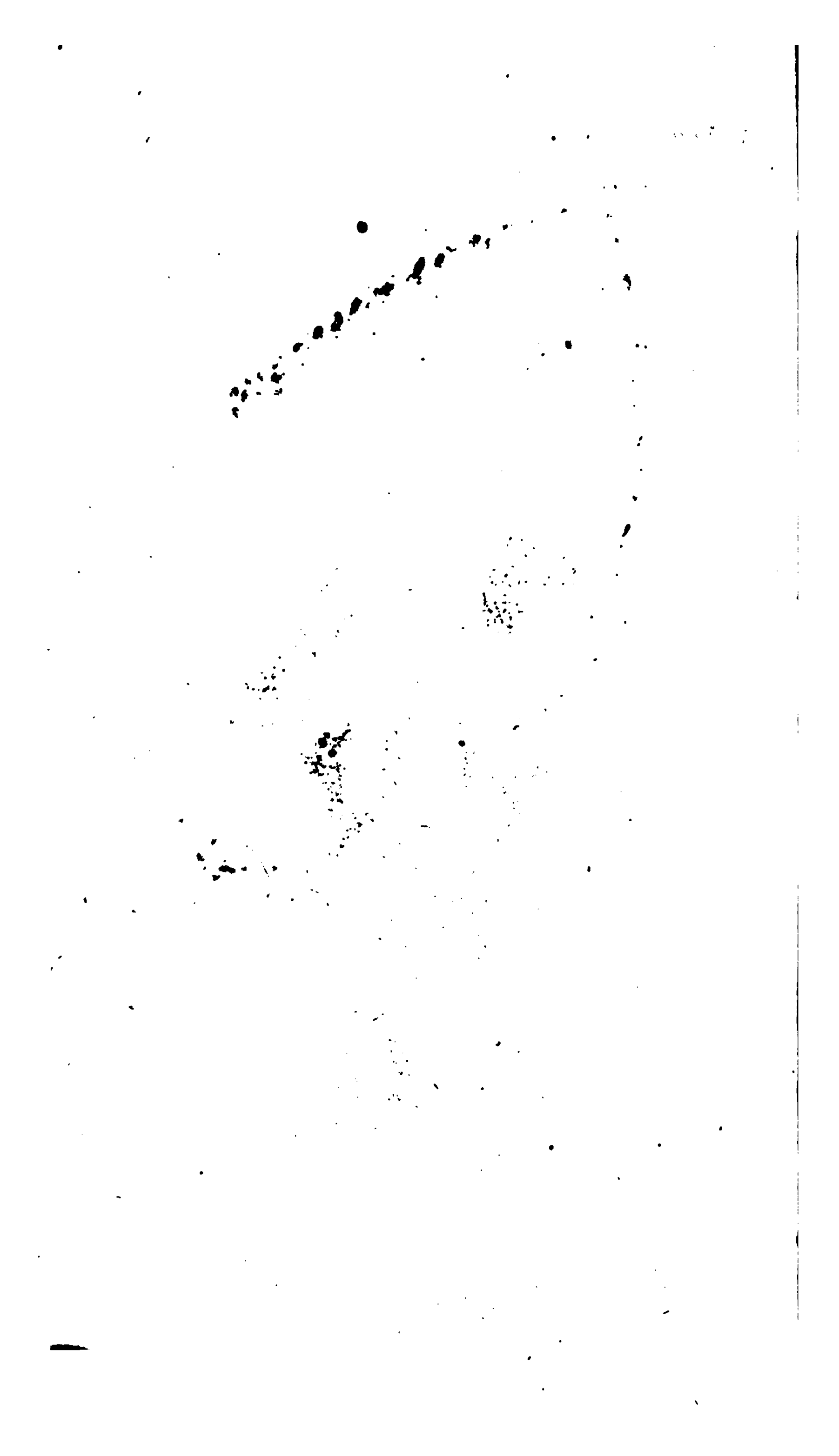


CXXII. Die Sommer-Ambrette.





LIII. Büttners neue schwarze Herzkirsche.





LIV. Die Maulbeer-Kirsche aus Paris.

Der
teutsche Obstgärtner.

Zwei u. zwanzigsten Bandes, Sechstes Stück. 1804.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Pfirschen = Sorten.

No. XV. Die Riesenpfirsche von Pompone. *)

(Taf. 21.)

Fr. Le Pavie monstrueux de Pomponne aus Montreuil bei Paris.

Frucht.

Unter allen Pfirschen, welche in der Gegend von Paris angetroffen werden, die gröste! Vielleicht ist sie überhaupt die gröste Pfirschenart, welche gegenwärtig überall,

*) Vom Hrn. Dr. Sickler in Paris selbst gezeichnet und beschrieben.

wo man diese Früchte zieht und wartet, vorhanden ist? — Sie soll in dem ehemaligen Marquisat Pomponne, ohnweit Cagny bei Paris, zuerst erzogen oder vielmehr daselbst gebildet worden seyn. Ihr Beiwort Monstrueuse hat sie ebenfalls von ihrer ausgezeichneten Größe erhalten. Ueberhaupt finden an ihr sehr viele auffallende Sonderbarkeiten Statt, welche es verdienen, daß diese Frucht weiter bekannt werde.

Da ich den Teutschen Namen dieser Frucht nicht kenne, so wie ich übrigens zweifle, daß dieselbe in Teutschland schon verbreitet sey, indem selbst um Paris herum sie selten gefunden wird, so habe ich ihr vorläufig den Namen „Riesenpfirsche von Pomponne" gegeben. Dieser Name ist fast nichts anders als die Uebersetzung des Französischen Namens. Ich habe übrigens hierdurch in die Teutsche Nomenklatur der Obstsorten keinen unerlaubten Eingriff thun wollen. Die Form der Frucht ist, wie aus der beigelegten illuminirten Zeichnung derselben erhellet, fast vollkommen rund. Nur um einige Linien mag die Höhe mehr als die Breite betragen, und die Breite sich einige Linien lang nicht vollkommen zirkelförmig krümmen. Der Durchmesser der Frucht sowohl nach ihrer Höhe als nach ihrer Breite hinwärts beträgt gewöhnlich 4 Zolle, welches folglich eine Peripherie oder einen Umkreis der Frucht von 12 Zöllen bildet. Allein manchmal beträgt der Durchmesser 4½ Zoll, und der Umkreis 15 Zolle. In Rücksicht ihres Volumens kann also diese Pfirsche gar wohl mit den Aepfeln zweiten Rangs in Hinsicht auf Größe wetteifern und ihr erster Anblick ist allerdings sehr frappant. Sie füllt eines großen Mannes Hand fast ganz allein vollkommen aus, und zwei bis drei Stücke

derselben sind zur Sättigung hinreichend, wenn man etwas Brod dazu genießt.

Der Einschnitt an ihrer Backenseite ist nicht so stark als man dieses ihrer Größe nach erwarten sollte. Da, wo der Einschnitt aufhört, und wo bei den gewöhnlichen Pfirschenarten sich eine kleine oder größere Spitze befindet, trifft man ebenfalls auf eine Sonderbarkeit. Man findet hier nämlich eine vollkommne Warze, die wie die Warze an einer Brust auf der Pfirsche aufsitzt und ihr ein ausgezeichnetes Ansehen ertheilt. Die Höhe dieser Warze, im Französischen Mamelon genannt, beträgt ohngefähr $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{3}$ eines Zolles.

Die Farbe der Haut, welche sehr dünn und zart ist, ist nach der Sonnenseite zu ein dunkles Roth, auf der Seite, wo sie im Schatten war, ist dieselbe ein leichtes Grüngelb. Ein weißer dünner Sammet bedeckt die Haut und höht die Grundfarbe durch das Weiß. Ihr Fleisch hat einige besondere Eigenschaften. Es ist von einer blendend weißen Farbe, ausgenommen um den Stein herum und unter der rothen Seite, wo es etwas röthlich ist. Es ist sehr hart in Vergleich mit dem Fleische anderer Pfirschenarten und demohngeachtet enthält es eine große Menge von Saft. Sein Geschmack ist sehr angenehm, pikant und mehr weinsäuerlich als süß: besonders wenn der Sommer und der Herbst viele heiße Tage hatte: denn sie verlangt viele Sonnenhitze, um bei ihrem derben Fleische und ihrer Größe vollkommen durchkocht werden zu können. Aus diesem Grunde muß auch ihr Baum auf Terrassen, oder überhaupt an Plätzen gezogen werden, wo die Sonne stark anschlägt.

Diese Pfirsche gehört ferner zu den Spätpfirschen. Sie reift bis gegen die Mitte des Oktobers und gereicht durch ihre brillante Farben so wie durch ihre Größe dem Baume zu einem trefflichen Schmuck. Der Stein ist von der Größe von ¾ Zoll und aus ihm steigen an mehreren Orten Fasern hervor.

Baum.

Es war natürlich daß die Natur den Wuchs des Baumes mit der Größe seiner Früchte in Verhältniß setzte! Ein schwacher Baum mit schwachen Zweigen würde Mühe gehabt haben, ohne sich selbst zu bald zu vernichten, den monstruösen Pfirschen den nöthigen Nahrungssaft zuzuführen, sie zu tragen und zu erhalten. Der Baum, an dem diese Pfirschensorte erwächst, ist also ziemlich stark. Er bildet gerne einen langen Schaft und setzt seine Aeste nahe an einander Gabelweise an.

Blatt.

Das Blatt ist gegen 5 bis 6 Zoll lang und leicht gezackt. Seine Farbe ist ein leichtes Grün.

No. XVI. Die Kirschenpfirsche. *) (Taf. 22.)

Fr. La Pèche - Cerise; aus Passy.

Frucht.

So wie die Riesenpfirsche von Pomponne unter allen gegenwärtig bekannten Pfirschenarten die größte ist, auf gleiche Weise scheint die Pfirsche, die in Frankreich den Namen „Pêche-Cerise" trägt, unter allen Pfirschen die kleinste zu seyn. Diesen ihren Namen hat sie daher auch theils von ihrer unbedeutenden Größe, wodurch sie sich den großen Kirschen sehr nähert; theils von ihrer dunkelrothen Farbe auf der Sonnenseite erhalten. Sie ist unter den Pfirschen das andere Extrem und steht mit der Pavie de Pomponne ohngefähr auf dieselbe Weise im Kontraste wie die Hainbuttenbirn mit der St. Lezain oder der Königsbirne von Neapel.

Die Höhe der Frucht, von ihrem Stielansatze an bis dahin, wo die Blume sitzen sollte, beträgt nicht mehr als 1¼ Zoll, und die Breite oder der Durchmesser beträgt nur einige Linien mehr. Ihre Form ist fast gänzlich rund. Der Backeneinschnitt ist tief und breit, und läuft oft bis auf die andere Hemisphäre der Frucht. Man findet, doch nicht überall, an der Spitze eine kleine Warze.

Das Fleisch der Frucht ist weißgelb und verliert sich immer mehr in die gelbe Farbe, je mehr es sich dem Steine

*) Von Ebendemselben gezeichnet und beschrieben.

nähert. Ganz nahe um den Stein ist es oft von rothen Adern durchlaufen. Es ist sehr fein und zart. An Saft ist es nicht vorzüglich reich; auch muß es ein sehr warmer Sommer seyn, wenn der Saft angenehm schmecken soll.

Der Stein ist klein, rund und gelbbraun, und hängt nur locker an dem Fleische.

Ihre Schale ist etwas stark, allein sehr fein. Auf der Seite, wo sie der Sonne ausgesetzt ist, ist sie hochroth wie die Farbe einer Sommerkirsche, auf der Schattenseite hingegen, da wo die Blätter sie bedeckten, hat sie die Farbe von dem schönsten Wachse. Die Reinheit in der Mischung ihrer Farben macht sie zu einer der schönsten Pfirschen. Sie reift gegen den Anfang des Monates September.

Baum.

Von mittelmäßiger Größe und Stärke. Seine Aeste sind schlank und können am Spalier sehr lang gezogen werden. Seine Zweigansätze sind und nach der Sonnenseite hinwärts von einem schönen Roth. Er trägt viele Früchte.

Blatt.

Das Blatt ist etwas dunkelgrün, länglich und mit Kerben versehen. Die Zäckchen an ihm sind klein und spitzig.

II.

Kirschen = Sorten.

No. LIV. Die Seckbacher-Kirsche, *) (Taf. 23).

auch die späte Maikirsche genannt,

gehört in die Klasse

I. der Kirschen, aus dem Süßkirschenbaumgeschlechte.

A. Mit färbendem Safte, einfärbiger schwarzer, oder doch dunkler Haut.

b) Mit hartem Fleische.

Klassenbenennung: schwarze Knorpelkirschen.

Früchte.

Sind in ihrer Klasse die ersten in der Reife. Bei sehr günstigen und frühen Jahren fällt die Reifzeit schon in die Mitte des Junius; manchmal verspätet sie sich aber bis zum ersten Drittel des Julius. Fast mit ihnen zugleich reifen noch folgende Kirschen dieser Klasse, als die von Büttner im 7. Bd. des T. O. G. pag. 370. II. beschriebene schwarze Knorpelkirsche (bei mir Lit. 7. a.) und die von Christ in

*) Von dem Hrn. Major von Truchseß auf der Bettenburg eingesendet.

seinem Wörterbuche p. 276. und im Handbuche 3. Auflage p. 676. Nr. 16. angeführte Thränenmuskatellerkirsche aus Minorka, in meiner Sammlung Lit. 9—h.

Die Stiele haben gegen 2 Zoll Länge, sind dünne, oft röthlich angelaufen, und sitzen in einer flachen Höhlung auf der Kirsche.

Die Früchte gehören zu den kleinen.

Ihre Formen sind zwischen rund und stumpfherzförmig, auf beiden Seiten nur wenig breitgedrückt, doch auf der einen etwas merklicher, mit sehr schwachen Furchen, und ziemlich starken Blütengrübchen.

Die Farbe der Haut ist glänzend schwarz, da, wo die Furchen sind, ist sie etwas lichter, vorzüglich aber nur auf einer Seite.

Das Fleisch ist schwarzroth.

Der Saft etwas lichter.

Nicht sowohl durch die Härte des Fleisches, welches jedoch keinesweges zu den weichen zu zählen ist, als vielmehr durch die Härte der Haut, gehören diese Kirschen in die Klasse I. A. b. der schwarzen Knorpelkirschen. Noch ist aber zu bemerken, daß, wenn man diese Kirschen recht lange an den Bäumen hängen läßt, das Fleisch von Tag zu Tage an Härte gewinnt, und sie dann in jeder Hinsicht für die Klasse sich vollkommen eignen.

Der Geschmack ist angenehm süß, und hat etwas gewürzhaftes und pikantes.

Der Stein ist für die Größe der Frucht ansehnlich groß.

Durch ihre frühe Reife und Kleinheit unterscheiden sie sich von andern ihrer Klasse.

Wegen ihrer frühen Reife, und dem wirklichen sehr vorzüglichem Geschmack verdienen diese schwarzen Knorpelkirschen eine häufige Anpflanzung.

Baum.

Diese Bäume wachsen mehr in die Länge, als in die Stärke. Die Zweige setzen sich quirrlicht an, und gehen fast in stumpfen Winkeln aus, und manche senken sich. Das Tragholz erhält sich längstens an 4 bis 5jährigen Trieben, selbst an den 2 und 3jährigen wechselt es unordentlich ab. Die Krone, die sich unten weit ausbreitet, und pyramidal zuläuft, erhält dadurch ein lichtes Ansehen. Die Sommerschossen sind lang, und die frechen an Giebeltrieben fast ganz rothbraun mit kleinen grauen Pünktchen; die aber von hängenden Zweigen, haben zwar die nämliche Farbe, sind aber auf der untern Seite etwas grünlicht.

Blatt.

Die Blätter sind sehr ungleich, im Durchschnitt haben sie ihre größeste Breite über der Mitte nach der Spitze zu. Von der Hauptrippe des Blattes laufen die Seitenrippchen oft ungleich, aber in sehr scharfen Winkeln hinaus. Die Blattstiele sind lang. Die Zahnung ist ziemlich scharf und besteht in großen und kleinen Zähnen.

Vaterland, Namen, Berichtigungen.

Es ist sehr wahrscheinlich, daß diese Kirsche Teutschen Ursprungs ist; denn Herr Oberpfarrer Christ führt sie in mehreren seiner Werke unter dem Namen der Seckbacher, ein Dorf im Hanauischen, auf. Auch sollen bei diesem Dorfe Seckbach, so wie in der Gegend um Kronberg, viele Hundert Bäume von dieser Kirschensorte auf den Feldern zu finden seyn. Und da man in jener Gegend diese Sorte so häufig fortpflanzt; so ist erstens anzunehmen: daß sie sehr tragbar sey, so wie zweitens, daß sie sich gut verführen lasse; auch wird drittens von ihr gerühmt: daß sie sich gut trocknen lasse; wobei aber vermöge ihres großen Steins nicht viel ersprießliches herauskommen möchte.

Herr Oberpfarrer Christ legt dieser schwarzen Knorpelkirsche in seiner Schrift von Wartung und Pflanzung der vorzüglichsten Obstbäume 1. Aufl. p. 269. Nr. 3. und auch 2. Aufl. p. 261. Nr. 3. folgende Namen bei: 1) Royal Tardif, 2) schwarze Weichsel, 3) späte Maikirsche, 4) auch Herzogskirsche genannt, 5) Seckbacher, wie sie um Kronberg gewöhnlich heißt. In seinem Dorfgärtner auf dem Lande p. 266. Nr. 3. führt er nur die 2. und 4. Benennung auf. In der 1. Auflage seines Handbuchs p. 532. Nr. 3. spätere Maikirsche, die Herzogskirsche, Cherry-Duke, May-Duke. In der 2. Aufl. p. 660. Nr. 1. und in der 3. Auflage p. 676. Nr. 14. so wie in seinem Wörterbuche p. 276. wird nur die Benennung späte Maikirsche angeführt, und bloß in dem Wörterbuche angegeben: daß sie vom Landmanne (worunter wohl nur der Wetterauer gemeint ist) die Seckbacher genannt würde. Die erste Benennung Royale Tardif steht dieser Kirsche

keineswegs zu. Du Hamel belegt in dem 2. Bd. seiner Abhandlung von Obstbäumen, in der Beschreibung des Cherry-Duke eine späte sehr schöne aber nur zu saure Kirsche (also Weichselart) mit dieser Benennung. So wie Kraft in seiner Pom. Austr. 1. Bd. p. 8. Tab. 19. Fig. 2. eine spätreifende Süßweichsel unter der Französischen Benennung Gerifier Royal très-tardif anführt. Ich besitze solche in meiner Sammlung Lit. e. e. e. Die 2. und 4. Benennung die schwarze Weichsel, und die Herzogskirsche Cherry-Duke stehen ihr auch auf keine Weise zu; denn durch diese Benennungen würde sie gleichfalls in das saure Baumgeschlecht hinübergezogen, wozu sich Herr Christ wahrscheinlich dadurch hat verleiten lassen, daß er in seinen frühern Werken nach Du Hamel, und also nur nach dem Unterschied zwischen runden und herzförmigen Kirschen klassificirte. Auch erinnere ich mich bei keinem pomologischen Schriftsteller den Namen Herzogskirsche, Früchten aus den Süßkirschenbaumgeschlechte abstammend, beigelegt gefunden zu haben. Zu wünschen wäre, daß die Christische 5. Benennung, nämlich die Seckbacher, dieser Kirsche allgemein beigelegt würde; denn die 3., die späte Maikirsche, ist nicht bestimmt genug; und da kein Beisatz von Herz- oder Knorpelkirsche hinzugefügt ist, so werden wir immer geneigt zu glauben: daß von einer Süßweichsel, wohin die meisten Maikirschen ohne ferneren Beisatz gehören, die Rede sey. So hat uns z. B. Herr Sickler im 13. Bd. des T. O. G. p. 358. Nr. XXIV. eine späte Maikirsche aufgeführt die eine unserer vorzüglichsten Süßweichseln ist.

Christ giebt in den angeführten Stellen der 2 letzten Auflagen seines Handbuchs und seines Wörterbuchs folgende Beschreibung von ihr.

„Sie ist unter die kleinen Kirschen zu zählen. Ihre „Form ist zwischen stumpfherzförmig und rund, hat eine „seichte Naht und ein Grübchen, wo der Stempel bei der „Blüte gesessen, einen langen Stiel, ist ganz schwarz, „von delikatem hartem Fleisch, und gewürzhaftem liebli- „chem Saft; zeitiger gegen Ende des Junius. — Der „Baum hat einen leichten schlanken Wuchs, schmale „Blätter, wird nicht sehr groß, ist aber sehr fruchtbar."

Im Ganzen weichen wir nicht von einander ab, nur hat jeder seine eigne Art der Darstellung, und ich ein paar Merkzeichen mehr aufgegriffen.

Bei keinem andern Pomologen findet sich diese Kirsche — nur Herr Dechant Rößler hat sie in seinem systematischen Verzeichniß der zu Podiebrad kultivirten Obstsorten 8. Prag 1798. p. 166. Nr. 3. gar wunderlich mit andern Sorten zusammengestellt, und eben so ihre Beschreibung zusammengestoppelt. Ich lasse sein ganzes Machwerk abschreiben, und die nicht bezeichneten Worte sind mein Kommentar.

„Cherry Ducke; Herzogskirsche, auch die spätere Maikirsche." Dies ist der 3. und 4. Name, welchen Christ ist seinen frühern Werken oben beschriebener Kirsche beilegt. „Du Hamel nennt sie noch: Cerise Royale. „Und nach ihm Kraft: der königliche Weichselbaum." Du Hamel Cerise Royale ist sicher eine Süßweichsel, ich hoffe sie unter den Sorten, die ich diesen Frühling durch des jüngern Herrn Sicklers gütige Besorgung aus Paris erhielt, mit empfangen zu haben. Die Sorte, die Kraft in seiner Pom. Aust. unter dem Teutschen Namen der könig-

liche Weichselbaum aufführt, besitze ich seit mehreren Jahren in meiner Sammlung Lit. tt. und selbige ist eine etwas spätreifende und nicht große Süßweichsel. „Christ May-Duke.“ Dieser Name kommt in der 1. Auflage seines Handbuchs vor. „Nach Du Hamel jedoch gehört dieser Name der obern großen Maikirsche.“ Du Hamel führt in seiner Beschreibung der Royale oder Cherry-Duk 1. Bd. p. 145. 3 Hauptvarietäten von dieser Süßweichsel auf, welche sich nur durch die Frucht unterscheiden, nämlich (hier setze ich Du Hamels eigne Worte her):

„Man hat 3 Hauptvarietäten von diesem Kirschbaume, „welche nur durch die Frucht unterschieden sind, näm„lich die Royal hâtive, die frühe königliche, Duc de „May, May Duke, den Mai-Herzog, dessen Frucht „kleiner und viel früher, indem sie schon zu Ende des Mais, „oder zu Anfang des Junius reift. Sie ist viel besser als „unsere frühzeitige Kirsche (Cerise precoce). Die Royale „tardive, die späte königliche, deren Frucht schön, aber „gar zu sauer ist, und erst im September reift; und die „Holmanns-Duke, eine schöne und vortreffliche Kirsche.“ Aus der ausgeschriebenen Stelle des Du Hamels ergiebt sich: daß Du Hamel unter May-Duk eine kleine, frühe Varietät der vorhergehenden beschriebenen Royale verstehet, und Herr Rößler will den May-Duk zu einer großen Sorte stempeln. „Herr Büttner im T. O. G. Duke Cherry. In meiner Sammlung ist es Nr. 11. eine kleine, oder nur mittelmäßig große, frühe Süßweichsel. Nun geht Herr Rößler in folgende Beschreibung über. „Sie ist kleiner als „die zwei obern, dunkelroth, von hartem, überaus delika„tem Fleische, und sehr gewürzhaftem lieblichem Safte;

„reift gegen Ende Junius." Dies sind fast dieselben Worte, mit welchen Christ obige Sorte in der 1. Auflage seines Handbuchs p. 532. Nr. 3. und in seinen frühern Werken beschrieben hat. Christ nennt sie aber ganz schwarz, nicht dunkelroth. „Sie ist eben auch außerordentlich fruchtbar, „trägt klumpenweise beisammen, und treibt wegen lauter „Tragknospen wenig ins Holz." Wo Herr Rößler diesen Nachsatz von dem geringen Wachsthum dieses Baumes, und von den übervielen Tragknospen, die den Wachsthum des Baumes so sehr Eintrag thun, hergenommen hat, mag er nur selbst wissen. Christ, der noch einzige Beschreiber dieser Sorte, sagt kein Wort davon, und ich fand an diesen Bäumen einen freudigen schlanken Wachsthum. Auch diese treffliche Sorte besitze ich seit 1792 durch Hrn. Oberpfarrer Christ's Güte. Sie führt in meiner Sammlung Lit. S.

v. Truchseß.

No. LV. Die rothe Molkenkirsche, *) (Taf. 24.)

Gehört in die Klasse:

I. Der Kirschen aus dem Süßkirschenbaumgeschlechte.

B. Mit nicht färbendem Saft, bunter aus mehrern Farben gemischten Haut. (Bei etlichen Varietäten ist die Haut zwar ganz roth, fällt aber nie in das ganz Dunkele, oder Schwärzliche)

*) Von Ebendemselben.

a) Weichem Fleisch.

Klassenbenennung: weiße Herzkirschen.

Früchte.

Sie gehören zu den mittlern fast spätern ihrer Klasse. In dem so frühen Jahre 1800 reiften sie zwar schon den 13ten Junius, gewöhnlich fällt aber ihre Reife im 1sten Drittel des Julius.

Die Stiele haben meistens 1½ Zoll Länge, sind für Kirschen dieser Klasse nicht dünne, nehmen viel Röthe an, besonders bei warmen Jahren, und sitzen nicht tief in den Kirschen.

In Rücksicht der Größe gehören die Kirschen nur zu den mittlern; aber in Hinsicht auf die Form zu den ganz eigenen. Sie sind nämlich sehr breit gedrückt, am Stiel, und an der Spitze stumpf abgerundet, beinahe wie abgeschnitten; so daß man sie fast ein längliches Viereck nennen kann *), denn ihre Breite beträgt mehr als ihre Höhe. Auf der einen Seite sind die Furchen merklicher, als auf der andern, und bei den meisten Früchten findet sich unten ein Grübchen.

*) 1803 waren diese Kirschen kleiner als sonst, und weit weniger breitgedrückt, sie erschienen daher mehr rundlich. Die Abbildung von meinem Maler, dem Herrn Professor Stössel aus Schweinfurt, ist nach Früchten von 1803, die von ihrer gewöhnlichen fast breitviereckigen Form etwas abweichen und kleiner sind.

Die Farbe der Haut ist nur in Roth nuancirt, welches auf der Sonnenseite für Kirschen dieser Klasse sehr dunkel ist; aber auf der Schattenseite etwas lichter wird.

Das Fleisch ist sehr weich, weiß, und voll eben solchen Saftes. Bei durchschnittenen Früchten schimmert aber das Rothe der Haut etwas durch. Im Geschmacke haben diese Kirschen vor der wirklichen Reife etwas Bitteres, welches sich aber bald verliert, und ins Süße übergeht; läßt man aber dann die Früchte noch einige Zeit auf den Bäumen, so vermehrt sich diese Süßigkeit noch mehr, und gesellt sich so mit einer pikanten Erhabenheit, daß dadurch diese Kirschen zu den vorzüglichern zu rechnen sind, und sicher die vorzüglichsten ihrer Klasse werden.

Die Steine sind für Süßkirschen ziemlich rundlich, an den Kanten röthlich getüpfelt, und lösen sich gut vom Fleisch.

Durch die Eigenheit der Form und der Farbe, an der man keine Beimischung von Gelb oder Weiß, wie bei andern ihrer Schwestern findet, und durch den ganz vorzüglich erhabenen Geschmack unterscheiden sich diese Kirschen von allen andern ihrer Klasse. Bei höchster Reife nimmt man diese Kirschen beim ersten Anblick, und beim flüchtigen nicht ganz prüfenden Genuß selten für eine Süßkirsche, zumal wenn man nicht acht auf das weiße Fleisch hat, sondern für eine Süßweichsel.

Ob sich diese Kirschen gut verfahren lassen, bezweifle ich fast, weil sie sehr weiches Fleisch haben. Zum Trock-

nen

nen eignen sie sich sehr gut, und die Hützelchen haben einen besondern guten Geschmack, welchen man bei andern Varietäten dieser Klasse nicht findet.

Da die Bäume meistens sehr reich tragen; so verdient diese zwar nicht große, und noch wenig bekannte Kirsche häufiger angepflanzt zu werden.

Baum.

Der Wachsthum dieser Bäume ist schlank. Die Zweige setzen sich in Quirrle an, und laufen in stumpfen Winkeln aus. Das Tragholz am Hauptstamm erhält sich nur in den zwai bis drei letzten Jahrestrieben, an den Seitenästen länger. An dem 2 und 3jährigen Holz ist es ziemlich ordentlich gereiht. Die Krone des Baums ist pyramidal und ziemlich licht. Die Jahresschossen sind rothbraun, unten etwas grünlicht mit Punkten.

Blatt.

Die Blätter sind von mittler Größe, haben ihre größeste Breite in der Mitte, laufen nach dem Stiel zu rund, und gegen das Ende meist scharfspitz zu. Die Zahnung ist horizontal und ziemlich gleich. Die Stiele des Blatts haben etwas über einen Zoll Länge, sind röthlicht; die Hauptrippen stark, und die Nebenrippchen laufen in ziemlicher Ordnung ab.

Vaterland, Namen, Berichtigungen.

Unsere Molkenkirsche soll in der Gegend Kronberg sehr einheimisch seyn. Da sie nur von dem Herrn Oberpfarrer Christ daselbst vor das pomologische Publikum gebracht, und von keinem andern Pomologen aufgeführt wird; so ist sie wahrscheinlich in der dortigen Gegend aus dem Saamen entsprossen, und zu den Kirschen Teutschen Ursprungs zu zählen.

Christ führt sie zuerst in seiner Schrift, von Wartung und Anpflanzung der vorzüglichsten Obstbäume p. 269 Nro. 4. unter der Benehnung der rothen Weinkirsche, in Kronberg die rothe Molkenkirsche genannt, mit einer kurzen Beschreibung auf. So auch in der 2ten Auflage derselben Schrift p. 261. Nro 4. In seinem Dorfgärtner auf dem Lande findet sie sich nicht. In seinem Handbuch p. 542. Nro. 3. so wie in der 2ten Auflage desselben p. 667. Nro. 28. und in dessen Wörterbuch p. 278. wird sie nur unter dem richtigen Namen der rothen Molkenkirsche aufgeführt. Ich lasse aus letzterm Werk die Christische Beschreibung beifügen.

„Sie scheint aus dem Kern entstanden zu seyn, und „ist eine sehr süße, nicht große Herzkirsche; auf der „Schattenseite hellroth getüpfelt, auf der Sonnenseite dun„kelroth; auf beiden Seiten mit einer ziemlichen Nath; „von weichem, weißem, sehr saftigem und süßem Fleisch; „mit einem länglichen Stein, der an der Kante roth „getüpfelt ist; reif im Anfang des Julius. — Wenn „man sie recht reif werden läßt, so wird sie sehr de„likat.“

Die Beschreibung, die sich in der 3ten Auflage seines Handbuchs p. 680. Nro. 23. befindet, theilte ich Herrn Christ mit, und er hat sie nur in sofern abgeändert, als er seine Merkzeichen anders ordnet als ich.

In den ersten Beschreibungen giebt Herr Christ den Stein länglicht an. Dies kann aber nur dann der Fall seyn, wenn man ihn auf der scharfen kantigen Seite betrachtet; denn die Backenseiten sind etwas weniges breitgedrückt.

Herr Dechant Rößler hat in seinem mehr bezeichneten systematischen Verzeichniß p. 185. Nro. 75. unsere rothe Molkenkirsche sehr gütig behandelt, denn er hat nur aus der 1sten Auflage von Christs Handbuch die Beschreibung mit einigen Weglassungen abgeschrieben, und keine weitere Vergleichung noch Citate beigefügt.

Den Namen Molkenkirsche finde ich nur noch in der Pom. Fr. Bd. 2. p. 28. Nro. 1. Meyer nennt seine Grosse Merise noir auch die schwarze Molkenkirsche. Aus dem Beiwort schwarz, und noch mehr aus der Französischen Benennung ergiebt sich: daß diese in eine ganz andere Klasse gehört, und mit der unsrigen schon in dieser Hinsicht nicht verglichen werden kann. So spricht er ferner p. 32. von einer kleinen rothen bittern Molkenkirsche, und in einer Note sagt er: diese Gattung bringe gewöhnlich in einem Jahr zweimal Früchte, nämlich im Juni und Oktober. Sie wären klein und bitter, aber doch eßbar. Mit vieler Mühe suchte ich mir diese zweimal tragende Sorte zu verschaffen; ich soll sie seit 1798

besitzen, (in meiner Sammlung Lit. 8 — V.) sie hat aber immer nur einmal und mit den andern Kirschen geblüht, und 1803. etliche sehr schlechte kleine rothe runde Vogelkirschen geliefert, die mit den andern Vogelkirschen reiften.

Die ächte und trefflich rothe Molkenkirsche erhielte ich im Jahr 1794. durch die gütige Mittheilung des Herrn Oberpfarrer Christs.

In meiner Sammlung führt sie Lit. O.

Zweite Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Uebersicht der Witterung des 1804ten Jahres und deren Einfluß auf die Obstkultur.

Januar.

Dem Januar war vom Ausgange des vorhergehenden Jahrschließenden Decembers viel Nässe zugetheilt worden, und den 1sten war der Himmel mit vielen Regenwolken überzogen, auch regnete es ein paar Mal; der Wind aber war schwach in Westen; auch den 2ten war der Wind noch schwach aus dieser Gegend, es war wölkigt, aber einige Sonnenblicke fuhren bisweilen durch die Wolken, und machten es sehr milde. Den 3ten aber kam der Luftzug aus Osten. Früh hatte es etwas gefröstelt. Das Gewölk war fest und es gab viele Sonne, daher wurde es auch wieder etwas kälter. Den 4ten und 5ten war noch starker Luftzug aus Osten; der Nebel zog hin und her, der sich verdickte, und es besonders am zweiten dieser Tage sehr düster machte, obschon am vorhergehenden einige Sonnenblicke

gefallen waren; es fror wieder, daß es Menschen trug. Den 6ten hatte sich der Wind nach Westen gewendet, der Himmel hatte gebrochnes Gewölke, und ein paar Mal wollte es graupeln, und es war an diesem und dem folgenden Tage sehr mild. Der 7te hatte noch denselben Westwind etwas stark, der aber sich Abends legte. Den 8ten war Luftzug aus Süden, so wie auch am 9ten. Vormittag war am erstern harter Frost, und der Himmel heiter und sonnigt. Nachmittag Nebelduft; den folgenden 9ten aber gerade umgekehrt; der Vormittag wolkigt und trübe, der Nachmittag heiter und sonnig, aber nur mäßig kalt. Den 10ten kam ein starker Luftzug aus Osten; der Himmel war mit Wolken bedeckt, hinter welchen wenige Sonnenblicke hervor kamen, und es war wieder kälter geworden. Den 11ten war noch Luftzug aus Südost und Nebelduft den ganzen Tag. Dieser Luftzug dauerte auch noch den 12ten fort bis auf den Abend, wo es stürmisch aus Westen ward, und da der Tag vorher heiter und sonnig war, so wurde er jetzt ganz mit Wolken überzogen. Den 13ten war der Wind stürmischer aus Westen geworden; früh sprehete es, thaute, und blieb trübe. Den 14ten wehete der Wind aus Westen noch unterbrochen stürmisch fort. Es kamen einige Regenschauer, die es schmutzig machten. Es war so leidlich, daß man im Garten copuliren konnte. Den 15ten kam der Wind noch aus Westen, aber sehr mäßig und unterbrochen. Der Tag war sonnig und angenehm. Gegen 4 Uhr aber kam ein starker Nebel, der sich von 6 bis 11 Uhr in vielen Regen auflösete. Den 16ten kam Luftzug aus Südosten. Den ganzen Tag war es neblicht, jedoch sehr milde. Abends aber gegen 9 Uhr Regen. Den 17ten war Luftzug aus Südwest, der sich Abends 9

Uhr in einen mäßigen Wind verwandelte. Den ganzen Tag war es trübe, und es fielen nur einige Sonnenblicke im Mittag, und es war sehr milde Luft. Den 18ten gieng der Wind nur noch schwach aus Südwest. Vom 9 bis 12 Uhr war viele Sonne; Nachmittag aber war der Himmel mit schwarzem Gewölk überzogen, und bisweilen sprühete es. Den 19ten hatte sich der Wind nach Südost gewendet, Anfangs als Luftzug Abends mäßig, sonst wie gestern nur ohne Regen. Den 20sten befand sich der Wind ganz in Westen, doch wehete er unterbrochen, und wurde nur Abends 9 Uhr heftig, sonst in allen wie gestern. Den 21sten war dieser Wind, besonders Abends stürmisch, sonst blieb es wie vorher. Den 22sten dauerte er stürmisch fort, und brachte einige Regenstaupen, doch war es noch immer milde. Den 23sten dauerte es in allen Stücken so fort. Den 24sten war dieser Westwind bisweilen stürmisch, bisweilen ruhete er. Der Tag war vortrefflich schön und sonnig. Von 12 bis 1 Uhr war die Sonne sogar drückend. Den 25sten war der Wind in Südwesten, aber nur schwach. Es hatte der Tag zwar viele Sonne, doch war es wölkigter als gestern. Den 26sten kam er noch schwach daher, doch war der Tag heiter und sonnig. Den 27sten war Wind und Himmel Vormittags noch so, Nachmittags aber kamen einige Sprüher, und es hatte an diesem, so wie an dem vorhergehenden Tage wieder etwas gefröstelt, weil der Wind in der Nacht allemal sich nach Südost gewendet hatte. Den 28sten und 29sten war der Südwest stürmisch, brachte vielen Regen, und machte die Tage unfreundlich. Den 30sten kam der Wind stürmisch aus Nordwesten. Nachmittag wurde er ruhig, brachte einige Sonnenblicke, und dazwischen einigen Regen. Den 31sten kam der Wind

war schwach aus Nordwest. Der Himmel war mit Wolken bedeckt, durch welche einige kräftige Sonnenblicke fielen, und früh hatte es leicht gefröstelt.

Dieser Monat schien fast gar kein Wintermonat zu seyn so milde und fruchtbar war er. Im Anfange desselben fröstelte es ein paar Mal, aber gegen die Mitte desselben war es so milde und angenehm, daß an manchem Tage der Sonnenschein drückend wurde. Alles trieb. Hollunder, Stachelbeeren und Corneliuskirschen, selbst die Pfirschen und Aprikosen trieben. Wind und Regen war übrigens die herrschende Witterung. Die Winde waren meist Südwest und West, nur sieben bis achtmal Ost und Südost. Das Barometer stand am höchsten den 3ten und 30sten, und am niedrigsten den 28sten. Das Thermometer aber stand am höchsten den 21sten, 22sten, 23sten und 24sten, und am niedrigsten den 11ten und 12ten. Es wurde in diesen Tagen viel in den Gärten gearbeitet, besonders kopuliret.

Februar.

Der Februar fieng mit dem Südwestwinde an, der vom 1sten bis zum 6ten dauerte. Am 1sten war nur Luftzug, der Himmel war zwar mit schwerem Gewölke bedeckt, durch welche einige Sonnenblicke fielen, aber es war sonst angenehm. Den 2ten wurde er stürmisch und kalt, Nachmittag aber brachte er viele Regenschauern in sehr dickem Gewölk. Den 3ten fuhr er so fort, und der Himmel ließ einige Sonnenblicke durch die Wolken fallen. Den 4ten war der Wind nur unterbrochen stürmisch, und brachte ein paar Mal Regen. Den 5ten wehete er wieder stark. Früh hatte es geschneiet, und stäuperte von den

Dächern. Im Mittag war warmer Sonnenschein, ohne den Schnee zu schmelzen. Der Wind aber war ruhig. Den 6ten hatte sich der Wind stürmisch nach Nordwest gewendet, und brachte Schneegestöber mit; es war kalt und unfreundlich, hatte auch früh wieder gefröstelt. Den 7ten gieng er noch daher, aber sehr mäßig. Es hatte wieder derb gefroren. Der Himmel war zwar mit Wolken bedeckt, die Luft aber war heiter, und es war sogar etwas Sonnenschein. Nun hatte sich der Wind vier Tage bis zum 12ten nach Westen gewandt. Den 8ten wehete er nur unterbrochen; Abends ward er stürmisch, und es blieb bei allem Sonnenschein sehr kalt. Den 9ten fuhr er stürmisch zu wehen fort, es stäuperte Schnee, und war ein fürchterlich Wetter. Den 10ten wehete er noch unterbrochen stark. Der Himmel war wolkigt, und es thaute völlig. Den 11ten war der Wind ruhiger geworden, und stund bisweilen gar stille. Früh hatte es von 5 bis zu 6 Uhr geregnet, es blieb wolkigt, und die Sonne kam etwas zum Vorschein. Es war sehr milde. Den 12ten kam der Wind stark aus Nordost. Es war früh Nebel, und fieng wieder heftig zu frieren an. Den 13ten wurde dieser Nordost sehr heftig. Der Himmel war heiter, und die Kälte so groß, als sie diesen Winter noch nicht gewesen war. Den 14ten kam er mäßig aus Osten. Der Himmel war wolkigt, ohne Sonne, und sehr kalt. Den 15ten war derselbe Wind sehr schwach. Es flockte Vormittag etwas Schnee. Nachmittag war es sonnigt, und mäßig kalt. Den 16ten kam der Wind mäßig aus Nordost, sonst war es wie gestern. Den 17ten war der Wind noch in Nordost, aber schwach, sonst wie gestern. Den 18ten kam er ganz schwach aus Südosten, aber mit

vieler Schärfe. Der Himmel war wolkigt, und die Luft düster. Den 19ten war nur Luftzug aus Süden. Im Mittage heiße Sonne; es thauete von den Dächern; doch war es Morgens und Abends sehr kalt. Den 20sten wehete der Wind stark aus Nordwest. Der Himmel war ganz mit Wolken bedeckt, es war bis zum thauen milde. Den 21sten hatte sich der Wind nach Westen gewendet, und blieb so bis zum Schluß dieses Monats. Zuerst wehete er schwach. Es war trübe, und flockte bisweilen Schnee. Eben so war der 22ste. Den 23sten wurde der Wind stürmisch. Schnee und Regen fielen unter einander, und es war ein trauriger naßkalter Tag. Der 24ste war noch trauriger. Es stürmte fort, und stäuperte Schnee den ganzen Tag. Den 25sten und 26sten wehete der Wind nur stark; die Sonne machte die Luft heiter, aber auch scharf und kalt. Den 27sten wehete er noch stark, und brachte Schneegestöber. Den 28sten gieng er in Sturm über, und das Schneegestöber dauerte fort, und so war auch der 29ste beschaffen.

So milde der vorhergehende Monat gewesen war, so strenge wurde dieser. Bis zum 4ten dauerte noch die milde Witterung fort, aber nun fiengen Stürme und Schneegestöber an, die fast den ganzen Monat ununterbrochen fort dauerten. Der Schnee wurde an manchen Orten sehr angehäuft, und die Kälte nahm beträchtlich zu. In den Gärten war gar nichts zu unternehmen möglich. Die gemachten und bestellten Mistbeete verdarben größtentheils, da man sie nicht lüften konnte. Der höchste Barometerstand war den 13ten und 18ten; der niedrigste den 3ten und 4ten. Das Thermometer aber stand am höchsten den 11ten, und am niedrigsten den 14ten und 15ten.

März.

Den 1sten wehete der Wind mäßig aus Nordwest. Bisweilen drangen einige Sonnenblicke aus dem dicken Gewölk, bisweilen flockte es Schnee. Den 2ten hatte er sich stürmisch nach Westen gedrehet. Es stäuperte den ganzen Tag, und war sehr kalt. Den 3ten kam er aus Südwest ziemlich stark. Es stäuperte nur wenig, der Himmel ward heiterer, aber es wurde auch noch kälter. Am 4ten war der Wind noch in Südwest, aber schwach. Der Himmel ist mit Wolken bedeckt, durch welche einige Sonnenblicke fielen. Der Schnee schmilzt, und es frieren Eiszacken an den Dächern. Die folgenden vier Tage war nur Luftzug aus Süden, und der 5te und 6te hatte, bei mäßiger Kälte, den ganzen Tag Nebelduft. Den 7ten und 8ten thauete es durch die Sonne sehr stark, und früh fror es. Abends schon wendete sich der Wind nach Osten, wo er bis zum 15ten blieb. Den 9ten kam er schwach daher. Früh hatte es stark gefroren, am Tage war aber dicker Nebel bis 11 Uhr, wo die Sonne zum Vorschein kam, und etwas thauete. Der Tag war kalt und unangenehm. Den 10ten war nur Luftzug. Früh hatte es zwar etwas gefroren, worauf es nebelregnete und Glatteis machte. Den 11ten wehete der Wind mäßig auf dieser Bahn, früh hatte es heftig gefroren, es thauete aber von der Sonne wieder auf. Den 12ten und 13ten war der Wind stärker; sonst aber wie gestern, und so war es auch bei wieder schwächer gewordenem Winde den 14ten. Desgleichen auch den 15ten bis Abends, wo der Wind sich nach Südwest wandte. Den 16ten war er noch, aber etwas stärker auf dieser Bahn. Die Sonne war sehr heiß, und schmolz den Schnee weg; die beiden folgenden Tage trieb der Wind noch so, aber

sehr schwach, und den 17ten blieb es früh zum erstenmal ohne Frost. Wolken und Sonnenschein wechselten mit einander ab. Der 18te hatte früh vielen Nebel. Die Abwechselung des Sonnenscheins mit dicken Wolken machte es ziemlich schaurig. Den 19ten setzte sich der Wind in Osten fest, und blieb bis zum 24sten. Den 19ten war er mäßig. Es schneite, und war naß den ganzen Tag. Es war daher düstern und unfreundlich. Den 20sten wehete der Wind stark und scharf, daher es früh stark gefroren hatte, aber es glatteisete noch den ganzen Vormittag. Der Himmel war ganz mit Wolken bedeckt, die Luft duftig. Den 22sten wehete der Wind noch stark; es flockte den ganzen Tag Schnee, und wurde Abends besonders sehr kalt. Den 22sten war der Wind zwar mäßig, es war aber Vormittag sehr kalt; die Eistheilchen funkelten in der Luft, doch wurde noch heißer Sonnenschein, daß es von den Dächern thauete. Den 23sten war nur Luftzug, und doch noch kälter, und am Tage thauete es wie gestern. Den 24sten wehete ein schwacher Westwind. Früh hatte es stark gefroren, am Tage thauete es ein wenig von der Sonne. Den 25sten war der Wind schwach in Südwest. Früh und Abends war starker Frost; Mittags heiße Sonne, die den Schnee schmilzt. Den 26sten war der Wind noch in Südwest, aber schwach. Es hatte früh noch stark gefroren. Die heiße Sonne aber milderte die Luft, thauete, und der Schnee fieng an, sich nach und nach zu verlieren. Den 27sten kam der Wind noch ganz mäßig aus Südwest. Es war ganz ohne Frost geblieben, aber es war trübe, regenhaft und unfreundlich. Den 28sten kam der Wind mäßig aus Osten. Der Vormittag war ziemlich heiter, der Nachmittag aber trübe und regenhaft. Der 29ste hatte Nord-

westwind. Der Tag war zwar ohne Frost, aber empfindlich kalt. Den 30sten kam der Wind schwach aus Osten. Früh hatte es wieder ziemlich gefroren, doch wurde es bei wolkigtem Himmel milder als gestern. Der 31ste hatte einen starken Südwestwind. Er war ohne Frost. Der Himmel blieb wolkigt, es graupelte bisweilen, und ohne Sonne.

Dieser Monat war ein sehr harter Wintermonat. Seine Kälte und unfreundliches Wetter hielt jetzt alle Vegetation in Pflanzen und Bäumen auf, und es war wenig in den Gärten vorzunehmen. Das Barometer stand den 8ten und 10ten am höchsten, und den 31sten am niedrigsten. Das Thermometer hatte den 13ten den höchsten, und den 23sten den niedrigsten Standpunkt erreicht.

April.

Den 1sten kam der Wind stürmisch aus Westen, brachte Graupen, Schnee, der alles bedeckte, und machte einen unfreundlichen Tag. Den 2ten wehete er stark aus Südost. Früh hatte es etwas gefröstelt. Es war trübe bis 1 Uhr, worauf es zu regnen anfieng, der sich Abends sehr ergoß. Den 3ten war der Wind wieder in Nordwest. Der Himmel war mit Wolken bedeckt, die sich Abends 9 Uhr sehr ergossen. Es war kalt und unfreundlich. Den 4ten kam der Wind ganz mäßig aus Südwest, und es war früh ohne Frost geblieben. Die Wolken brachen sich, wurden fest, und ließen angenehme Sonnenblicke durch. Den 5ten und 6ten kam der Wind aus Westen. Beide Tage waren stürmisch, voller Graupeln, Schneeflocken, und am

1sten sogar Abends 10 Uhr heftiger Regen, da es früh wieder gefröstelt hatte. Die beiden folgenden Tage war der Wind Nordwest, am 7ten sogar stürmisch, und abwechselnd Schneestaupen. Am 8ten hatte es früh wieder sehr geschneit, und am Tage stäuperte es noch. Den 9ten war der Wind sehr heftig in Nordost. Es hatte in der Nacht wieder stark geschneiet, am Tage schneite und regnete es, und machte einen sehr unfreundlichen und kalten Tag. Vom 10ten bis zum 17ten war der Wind immer in Osten, und zwar am ersten dieser Tage sehr heftig. Es schneite und regnete durch einander, und man sah wenig Sonne, und eben so waren der 11te und 12te, und also sehr unangenehme und naßkalte Tage. Den 13ten war nur Luftzug. Früh hatte es stark gereift, und der erschienene Nebel zertheilte sich, und brachte einen angenehmen Tag. Der erste nach langer Zeit. Den 14ten und 15ten war Vormittag nur Luftzug, der Nachmittag hatte starken Wind auf seiner Bahn. Es waren milde, zum Theil sonnigte und fruchtbare Tage, und die Vegetation fieng an, sich in Pflanzen und Bäumen zu regen. Den 16ten war der Wind unterbrochen, bald heftig, bald stille. Der Himmel trübe, wenig Sonne, aber ein angenehmer und fruchtbarer Tag. Den 17ten hatte sich der Wind nach Nordost gewendet, und wehete mäßig. Es war den ganzen Tag Nebelregen und fruchtbar. Den 18ten kam der Wind stark aus Nordwest, und brachte Vormittag Nebel und Regen, und Nachmittag schneidende Kälte. Den 19ten war nur Luftzug daher, Nebel und schweres Gewölk, das sich um 3 Uhr brach, worauf es ganz angenehm wurde. Den 20sten hatte sich der Wind nach Südwest gewendet, woher er mäßig, aber ziemlich kalt wehete. Die hervorkommende

Sonne milderte es aber sehr. Früh hatte es gereift. Auch der 21ste hatte Südwestwind, der nur unterbrochen stark wehete. Früh hatte es wieder sehr geschneit. Am Tage kamen mehr dergleichen Stürme, und der Schnee blieb Abends sehr stark liegen. Den 22sten war der Wind in Westen unterbrochen stark. Der Schnee des vorigen Tages war sehr vermehrt worden, und noch schneite es am Tage. Der Schnee aber wurde von der Sonne ziemlich geschmolzen. Den 23sten war der Wind Vormittag mäßig in Süden, Nachmittag aber stürmisch in Westen. Der Himmel war überall mit Regenwolken überzogen, und bisweilen regnete es. Den 24sten war der Wind noch westlich, jedoch nur schwach. Früh hatte es geregnet. Der Himmel blieb zwar mit Wolken bedeckt, doch war es warm und fruchtbar. Den 25sten kam der Wind schwach aus Süden. Es war zwar wolkigt, und wenig Sonne, doch warm und fruchtbar. Die Knospen der Bäume waren bis zum Aufplatzen geöffnet. Den 26sten und 27sten wehete der Wind aus Westen, am ersten Tage schwach, am zweiten stark. Die Vormittage waren trübe und wolkigt, am ersten sogar Nebelregen; die Nachmittage aber heiter und sonnig mit festem Gewölk. Der 28ste und 29ste hatten alle beide schwachen Südwest. Beide Vormittage waren wolkigt und trübe, der zweite hatte sogar etwas Regen. Die Nachmittage aber hatten ziemlich warmen Sonnenschein. Den 30sten wehete der Wind schwach aus Osten, und war ein schöner warmer Frühlingstag. In der Ferne hörte man Donner.

Die erste Hälfte dieses Monats war rauh und unangenehm, in der Mitte desselben, den 16ten, fieng die Vege-

tation an sich zu regen. Die Kirschenknospen waren den 25sten bis zum Aufplatzen geschwollen, und die Blüten der Pfirschen und Aprikosen standen schon da. Die Winde waren sehr abwechselnd, besonders in der zweiten Hälfte. Das Barometer stand den 8ten und 12ten am höchsten, und den 9ten am niedrigsten. Das Thermometer den 30sten am höchsten, und den 10ten am niedrigsten.

Mai.

Der Wind, der schon in Osten sich befand, blieb in Osten bis zum 10ten. Den ersten als Luftzug, und war heiter und sonnig. Abends 7 Uhr kam ein Gewitter aus Südwest mit wenigem Donner, aber einigen Regen. Die Blüten der Maikirschen waren offen. Den 2ten war noch Luftzug daher. Es war zwar sehr wolkigt, doch aber dabei warm, und Kirschen und Pfirschen blüheten vollkommen. Den 3ten war der Wind stark auf dieser Bahn. Früh war es ziemlich naß, und ein Nebel zog hin und her. Am Tage aber war es bei allem Gewölke, das sich gebildet hatte, sehr warm und fruchtbar, auch die Zwetschenbäume fiengen an zu blühen. Den 4ten wehete der Wind zwar noch stark, aber unterbrochen. Die Sonne machte es so warm, daß die ausduftenden Blüten Abends in den Gärten eine Art von Nebel verursachten. Den 5ten gieng der Wind mäßig, war auch Vormittag eine Zeitlang in Süden. Er milderte indessen die große Sonnenwärme bei einem Himmel ohne Wölkchen. Jetzt kamen auch die Knospen der Birn- und Aepfelbäume zum Aufbrechen und vollen Blüte. Den 6ten war nur Luftzug, alles wie gestern. Den 7ten war der Wind mäßig, Vormittag auch eine kleine Zeit in Süden. Nachmittag überlief der Himmel mit Wol-

Wolken; es drohte Regen, und wurde kalt. Den 8ten war der Wind mäßig. Vormittag das gestrige Wetter; Nachmittag aber heiter und angenehm. Den 9ten kam der Wind noch einmal schwach aus Osten. Der Tag war nicht übrig warm, aber desto angenehmer. Den 10ten erhob sich der Wind stark in Osten, und blieb so bis zum 14ten. Es war kalt, trübe, und es kamen verschiedene kleine Regenschauer. Eben so war in allem der 11te, 12te und 13te, nur letzterer hatte einen gemäßigtern Westwind. Den 14ten hatte sich der Wind nach Nordwest gewendet. Er war zwar schwach, aber der Tag war trübe und kalt. Vom 15ten an bis zum 25sten war der Wind ganz in Osten, den 15ten als Luftzug. Er hatte wieder viele Sonne; früh war es zwar etwas kalt, aber am Tage warm. Den 16ten wehete der Wind stark, und es wäre ein sehr heißer Tag gewesen, wenn er nicht durch den Wind abgekühlt worden wäre. Den 17ten wehete der Wind eine Zeitlang aus Südwest, und kehrte dann wieder zurück. Es war ziemlich warm, und drohete Regen. Den 19ten und 20sten war der Wind mäßig. Die Sonne war sehr heiß und drückend. An dem ersten dieser Tage war Wetterleuchten. Den 21sten, 22sten, 23sten und 24sten war der Wind schwach auf seiner Bahn. Die Sonne machte es sehr heiß, wurde aber durch den Wind abgekühlt. Der Himmel aber wurde den 23sten mit Wolken bedeckt. Es erfolgte gegen 4 Uhr ein heftiger Donnerschlag und ein starker Regenguß, und eben dieses fand so den 24sten ohne Donner statt. Der Wind drehete sich den 25sten nach Südwest, und blieb bis den 27sten Nachmittag auf dieser Bahn, auf welcher er Nordwest wurde. Der erste dieser Tage hatte Vormittag etwas Regen, Nachmittag war es heiter und warm, welches Gär-

ten und Fluren wohl that, da wir ihn seit langer Zeit bedurften. Den 26sten war der Wind zwar stärker; aber die Sonne auch heißer und stechender. Abends bedeckte sich der Himmel mit Wolken, und es wurde sehr kühl. Den 27sten regnete es abwechselnd Nachmittag mit heißer und stechender Sonne. Den 28sten war der Wind ganz mäßig in Osten. Es war wegen gemäßigter Sonne ein angenehmer Tag. Den 29sten wurde der Wind sehr stark aus Westen, bedeckte den Himmel mit Wolken, und führte einige Sprüher herbei. Den 30sten kam der Wind noch mäßig aus Westen. Der Himmel war wolkigt, doch brachen starke Sonnenblicke durch. Den 31sten war der Wind in Nordwest sehr stark, und es war, ohngeachtet des mit vielen Wolken bedeckten Himmels, sehr warm, und es erfolgten auch einige Sprüher.

Man konnte diesen Monat diesmal mit Recht den Blütenmonat nennen, denn alle Blüten von den verschiedenen Obstbaumsorten kamen fast zusammen in demselben zum Vorschein. Die vorhandene Winterfeuchtigkeit und große Wärme trieben alles mit Macht hervor. Obschon die herrschenden Winde in diesem Monat die Ostwinde waren, so waren sie doch durch die Macht der hochgestiegenen Sonne sehr gemäßigt, und diese Witterung gewährte schon eine gute Aussicht auf ein gutes Obstjahr. Das Barometer stand am höchsten den 15ten, und am niedrigsten den 23sten und 24sten. Am höchsten aber stand das Thermometer den 5ten und 22sten, und am niedrigsten den 12ten.

Junius.

Die drei ersten Tage hatten Vormittags einen schwa=

chen West- und Nachmittag Nordwestwind. Am 1sten war der Himmel wolkigt, und ein paar Mal kam ein leichter Regen, es war schaurig. Der 2te hatte einen heitern Himmel und viel Sonne, die vom Winde gemäßiget wurde. Den 3ten war es bei heiterm Himmel und vieler Sonne sehr warm. Den 4ten hatte sich der Wind nach Südost gewendet, war aber schwach, und daher der Tag, der viel Sonne hatte, sehr heiß. Den 5ten war der Wind mit den beiden folgenden Tagen wieder ganz in Nordwest, erstlich mäßig, den letzten dieser Tage sehr heftig. Den 5ten war große Hitze, den 6ten noch heißer, und auf den Abend ein leichtes Gewitter. Der 7te war zwar auch heiß, aber vom Winde sehr abgekühlt. Den 8ten, 9ten und 10ten war der Wind in Westen, die beiden ersten Tage heftig, den letzten aber gemäßigt. So hatten auch die beiden ersten Tage bei wölkigtem Himmel einige Regenschauer, der letzte aber blieb nur trübe und wolkigt. Vom 14ten an war der Wind fast immer Nordwest, nur den 20sten und 28sten ausgenommen, wo er ganz in Westen war, und den 13ten und 17ten, wo er Nordost war, und den 11ten ganz östlich, aber sehr schwach. Vormittag war vieler Rieselregen, Nachmittag aber blieb es wolkigt. Den 12ten war der Wind aus Nordwest mäßig. Es hatte früh etwas geregnet, daher blieb es wölkigt und schaurig, und kaum durch einige Sonnenblicke gemildert. Den 13ten war der Wind stark in Nordost, und übrigens wie gestern. Den 14ten war der Wind wieder auf seiner nordwestlichen Bahn. Es war wie gestern, nur etwas milder. Den 15ten noch mäßig; heiß und Gewitter drohend; in der Entfernung Regen. Den 16ten noch mäßig, wolkigt, schwül, und Abends einige Donnerschläge und etwas Regen. Den 17ten war

ein schwacher Wind aus Nordost, hatte aber viel Sonne, und wurde dadurch sehr angenehm. Den 18ten war der Wind wieder in Nordwest, und nur Abends etwas in Westen auf beiden Strichen mäßig. Früh war es Regen drohend, und Abends kam auch etwas davon. Den 19ten war der Wind wieder zurückgekehrt nach Nordwest. Es war Vormittags trübe und kalt; Nachmittags aber brachen heiße Sonnenstiche durch den wolkigten Himmel. Den 20sten war der Wind ganz westlich. Es war Vormittag rauh und trübe, doch wurde es ohne viele Sonne warm und angenehm. Den 21sten war Vormittags der Wind noch nordwestlich, Abends aber ganz westlich, nur am Mittag war der erste heftig. Frühe hatte es etwas gesprühet, Nachmittag aber war es heiter und warm. Den 22sten war der Wind wieder auf seiner gewöhnlichen Bahn, aus Nordwest aber stürmisch. Es war heiter und sonnigt, aber durch den Wind kalt. Den 23sten war er noch stürmisch, und sonst wie gestern. Man fand schon viele reife Maikirschen. Den 24sten, 25sten, 26sten und 27sten war ein sehr schwacher Wind daher; es waren sehr heiße und trockne Tage. Den 28sten kam der Wind stürmisch aus Westen. Er machte es trocken und kalt bei allen Sonnenblicken, die durch das dicke Gewölke brachen, aus welchen man schwere Regen vermuthete, es blieb aber nur bei einem leichten Sprüher. Der 29. und 30ste hatte wieder Nordwestwind, aber ganz mäßig. Der Himmel war an beiden mit Wolken bedeckt, und ohngeacht der vielen Sonne doch rauh und unangenehm.

Hätte dieser Monat mehr Regen gehabt, so hätte er für die Feldfrüchte sehr fruchtbar werden können. Die

Bäume konnten die rauhe und trockne Witterung in der letzten Hälfte des Monats noch abhalten, aber nicht die Pflanzen. Der herrschende Nordwestwind machte diese sonst fruchtbaren Tage sehr unfruchtbar und unfreundlich. Der Barometerstand war am höchsten den 19ten, am niedrigsten den 7ten und 8ten; der vom Thermometer am höchsten den 6ten, und am niedrigsten den 1sten, 23sten und 29sten.

Julius.

Den 1sten dieses Monats hatte sich der Wind nach Südwest gewendet, und blieb so bis zum 8ten. Die drei ersten Tage schwach. Den 1sten war der Himmel mit schwerem Gewölke bedeckt. Es schien als würde es regnen, aber es unterblieb. Der 2te war eben so. In der Nacht vor dem 3ten hatte es angefangen zu regnen, und dieses dauerte bis Morgens 9 Uhr, darnach blieb es neblicht und düster; in der Ferne hörte man Donner. Der erste fruchtbare Regen seit langer Zeit. Den 4ten wurde der Wind auf seiner Bahn in Südwest heftig. Gegen 9 Uhr kam wieder ein starker Regenguß, dann blieb gebrochenes Gewölk, und es war nicht zum angenehmsten. Den 5ten wehete der Wind stark; ein paar Mal kamen Regenschauer, der Himmel blieb gebrochen, und es war mehr kalt als warm. Den 6ten war der Wind wieder mäßig. Dies war wieder ein fruchtbarer Tag. In der Nacht vorher hatte es geregnet, auch am Tage blieb es regenhaft, und es war milder Sonnenschein. Den 7ten war es in allem noch so. Den 8ten hatte sich der Wind mäßig nach Nordwest gewendet, der es Vormittag kühl machte, Nachmittag wurde es warm, und

es kamen einige Regengüsse, und so war es auch den 9ten, nur daß von 6 Uhr Abends bis 9 Uhr mehr Regen erfolgte. Der 10te war gleichfalls so, nur der Regen kam später. Den 11ten war nicht einmal ein Luftzug zu merken. Früh war es vom nächtlichen Regen sehr trübe, es fieng aber auch Nachmittag wieder zu regnen an, bis 11 in der Nacht. Den 12ten wehete ein mäßiger Westwind, und brachte Regen bis 3 Uhr, worauf es heiter wurde. Der 13te und 14te hatte einen schwachen Südwestwind, die Tage aber blieben trübe und droheten nur Regen. Vom 15ten bis zum 22sten war der Wind meistentheils schwach, oder gar nur als Luftzug in Südosten. Am ersten dieser Tage war gebrochnes dickes Gewölk, und Nachmittag heftiger Regen. Den 2ten oder den 16ten war Lufzug, fest es Gewölk, heiße Sonne, schwül und gewitterhaft. Den 17ten war der Wind veränderlich, stille und stark. Es war wieder schwül und gewitterhaft, noch mehr als gestern. Der 18te war noch so. Den 19ten brachte ein sich schnell Nachmittags von Südost nach Westen wendender Wind, ein starkes Gewitter. Es war ein äußerst schwüler und warmer Tag. So war auch der 20ste, aber ohne Gewitter; bei bald ruhendem, bald in starken Stößen hervorbrechendem Südostwinde. Den 21sten war der Wind Vormittag noch so; Abends aber brachte ein Westwind einen heftigen Regen, nachdem dickes Gewölk am Himmel hin und herzezogen. Den 22sten blieb der Wind ganz mäßig in Westen. Der Vormittag hatte trübes Gewölk, der Nachmittag aber war sonnigt und heiter. Den 23sten war der Wind noch mäßig in Westen, und brachte Vormittag vielen Regen, Nachmittag war es wieder etwas heiter. Den 24sten blieb es bei mässigem Westwinde ohne Regen. Durch das schwere Gewölk

am Himmel fielen, viele angenehme Sonnenblicke. Der 25. 26. und 27ste waren in Wind und Wetter eben so. Der 28ste eben so, nur hatte er wieder Südwestwind, so auch der 29ste, er war nur wärmer. Den 30sten wehete der Wind schwach aus Osten, so wie auch den 31sten. Beide Tage waren sehr heiß und schwül, und der letzte brachte aus Süden ein starkes Gewitter mit vielem Regen.

Dieser Monat hatte zwar einige durchdringende Regen, aber gegen andere Jahre in diesem Monat gehalten, viel weniger als sonsten. Die heiße Sonne machte es überdem auch bald wieder trocken. Die Obstfrüchte hatten sehr gut angesetzt, und nahmen sehr an Größe zu. Die Kirschen unter ihnen geriethen am wenigsten, und manche Sorten waren gar ausgefallen. Die herrschenden Winde waren die Südwestwinde. Das Barometer stand am höchsten den 13ten, am niedrigsten den 20sten, 21. 22. und 23sten. Das Thermometer aber stand am höchsten den 26sten, und am niedrigsten den 1sten, 11. 12. und 13ten.

August.

Den 1sten kam der Wind schwach aus Nordost. Nachdem es in der Nacht vorher geregnet hatte, so war es früh trübe, Nachmittag aber sehr heiß und schwül. Der 2te, 3te und 4te hatten schwachen Ostwind, alle 3 Tage aber hatten überaus große Hitze, aber keinen Regen. Den 5ten hatte sich der Wind nach Nordwest gewendet, der im Mittag einige starke Regenschauer brachte, wodurch die große Hitze etwas abgekühlet wurde. Den 6ten kam der Wind noch etwas stark daher. Obschon der Himmel mit dickem

Gewölke überzogen war, so wirkten doch die heißen Sonnenstrahlen sehr stark durch. Den 7ten hatte sich der Wind nach Westen gewendet. Gegen 12 Uhr hörte man in der Ferne Donner, aber es erschien nur Regen bis 3 Uhr. Den 8ten wehete der Wind stark aus Südwest. Der Vormittag war kalt und trübe, der Nachmittag aber hatte Rieselregen bis Abends 7 Uhr. Den 9ten war der Wind noch sehr stark in Nordwest. In der Nacht hatte es geregnet, daher war es früh noch trübe und regenhaft. Nachmittag war der Himmel heiter, es war aber ganz schaurig. Den 10ten wehete der Wind schwach aus Westen, und es war ein schöner heitrer Aerndtetag. Den 11ten war der Wind noch so bis 4 Uhr, dann wendete er sich nach Nordwest. Es war ein angenehmer Aerndtetag. Den 12ten regte sich dieser Wind in starken Stößen, und brachte Abends 8 Uhr ein heftiges Gewitter. Den 13ten kam der Wind mäßig aus Südwest. Der Tag war heiter und schön, in der Ferne schwarzes Gewölk. Die folgenden Tage hatten immer Westwind. Den 15ten war er mäßig. Von 5 bis Abends 9 Uhr goß es in Strömen, da es Vormittag nur wolkigt und regenhaft gewesen war. Den 16ten war der Wind noch mäßig auf dieser Bahn. Es war Vormittag gleichfalls wolkigt und trübe. Gegen 3 Uhr brachte er ein starkes Gewitter mit vielem Regen; da aber auch eins dergleichen aus Südwest kam, so hörte es um 5 Uhr auf zu regnen. Den 17ten war dieser Wind stürmisch, und brachte Vormittag einige Regenschauer, und Nachmittag ein Gewitter. Es wurde hierauf kalt und unfreundlich. Abends war der Wind einige Stunden in Nordwest, den 18ten aber wieder auf seiner vorigen Bahn. Er brachte verschiedene leichte Sprüher, und machte es kalt und un-

freundlich. Den 19ten war dieser Wind heftig, sonst wie gestern. Den 20sten war er noch stark, und brachte verschiedene Regenschauer, die es kalt und unfreundlich machten, daß man auch sogar das Einheizen vertragen konnte. Den 21sten war der Wind in Nordwest. Es war heiter und sogar warm. Um 3 Uhr fieng es etwas an zu sprühen, und gegen 5 Uhr verwandelte es sich in einen starken Regenguß. Den 22sten war der Wind schon wieder westlich. Es drohete zu regnen, es kamen aber nur einige leichte Sprüher. Uebrigens war es kalt und unfreundlich. Den 23sten war der Wind noch stark daher, doch war der Himmel heiter, mehr Sonnenwärme und nur ein Paar Regenschauer unterbrach dieses. Den 24sten wehete der Wind mäßig aus Südwest. Die trüben Wolken wurden nach und nach heiter und fest, es blieb ohne Regen, und die Sonne wurde wärmer. Den 25sten hatte sich der Wind nach Nordwest gewendet, und gieng mäßig. Früh war erst Nebelregen, gegen 11 Uhr ergoß sich es aber sehr stark, dann wurde es heiter und sonnigt, blieb aber immer schaurig. Den 26sten wehete der Wind schwach aus Südwest. Es war zwar viele Sonne, aber doch schaurig. Den 27sten kam der Wind mäßig aus Westen, sonst war es wie gestern. Den 28sten war der Wind stärker auf dieser Bahn, übrigens wie gestern. Den 29sten war er wieder etwas gemäßigter daher, sonst aber ein vortrefflicher schöner Tag. Der 30ste hatte Vormittag Nordwest, und Nachmittag gemäßigten Südwest, und war noch schöner als gestern. Der 31ste hatte einen zwar mäßigen, aber sehr veränderlichen Wind, in Süden, Westen, und wieder Süden. Es war ein sehr heißer Tag; er hatte vieles Gewölk, es sprühete auch einigemale.

So heiß auch einige Tage in diesem Monat waren, so trocken und unfreundlich hingegen waren auch wieder andere. Die Obstfrüchte reiften langsam, und die reif gewordenen hatten bei weitem ihren eigenthümlichen Geschmack nicht. Die herrschenden Winde waren in diesem Monat die Westwinde. Am höchsten stund das Barometer den 26sten, am tiefsten den 4ten. Das Thermometer aber stand am höchsten den 2ten, und am tiefsten den 25sten.

September.

Den 1sten dieses Monats war der Wind Vormittags in Westen, und Nachmittags in Nordwesten, und aus beiden Gegenden schwach. Früh war Nebel der sich verzog, und bei einigen Sonnenblicken wurde es ein warmer und fruchtbarer Tag. Den 2ten war er noch schwach in Nordwest. Es war wolkigt, und bei einigen Sonnenblicken doch schaurig. Der 3te und 4te hatte einen schwachen Südwind, und beide waren sonnigt und warm. Den 5ten wehete der Wind stark aus Osten, und dieser kühlte die heiße Sonne ab. Den 6ten und 7ten kam er schwach daher, und diese Tage waren heiter und angenehm. Den 8ten war der Wind Vormittags Südwest und Nachmittags Nordwest; beide mäßig. Es war sehr warm, und es droheten Gewitter. Den 9ten hatte sich der Wind nach Osten gewendet. Früh war Nebelregen; der Tag heiter und sonnigt, der Abend kühl. Den 10ten war der Wind schwach in Südosten. Früh war Nebel bis 10 Uhr, übrigens wie gestern. Den 11ten war fast nur Luftzug aus Südwest. Der Himmel war wolkigt, und es schien sich zum Regen anzuschicken, es blieb aber trocken und warm.

Der 12te war in allem eben so; so war auch der 13te und 14te in allem, letzterer mit sehr veränderlichem Winde in Südost, Süd und Südwest. Den 15ten hatte sich der Wind in Südost festgesetzt, und blieb so schwach, und als Luftzug bis zum 19ten. Dieselben Tage waren zwar wolkigt, aber doch heiß, und Abends schaurig. Den 19ten kam der Wind stark aus Südwest, es fielen wenig Sonnenblicke und daher wurde es kälter. Den 20sten war der Wind stürmisch. Vormittag aus Nordwest und Nachmittag aus Westen. Der Himmel überzog sich mit Wolken, und Abends und Morgens fiel etwas Regen. Den 21sten war der Wind noch fort stürmisch aus Südwest, es kamen einige Regenschauer, und es wurde kalt und unfreundlich. Den 22sten stürmte der Wind aus Westen. Es erfolgten verschiedene Strichregen, die es kalt und unfreundlich machten. Den 23sten und 24sten war der Wind noch immer stürmisch aus Westen, und brachte verschiedene Regenschauer. Der 2te von diesen Tagen wurde durch einige Sonnenblicke wieder angenehmer gemacht. Den 25sten war der Wind gemäßigter daher. Früh 7 Uhr kam etwas Regen, es blieb aber wolkigt und trübe, und die daher entstehende Kälte fiel auf. Den 26sten kam der Wind wieder stürmisch aus Nordwest. Es war wolkigt, trübe und kalt. Den 27sten hatte sich der Wind fort nach Nordost gewendet, aus welcher Gegend er stark kam. Es war etwas heitrer und wärmer. Den 28sten war er in Osten aber nur als Luftzug. Es war am Tage zwar heiße Sonne, aber Morgens und Abends schon sehr kalt. Den 29sten wehete der Wind mäßig aus Nordwest, und es war ein angenehmer sonniger Tag. Den 30sten war nur Luftzug aus Osten. Früh ein starker Nebel, am Tage aber heiße Sonne.

In diesem Monat fieng die Kälte schon an sehr empfindlich zu werden. Das Obst das zeitig wurde, erhielt aus Mangel der Wärme nur die Nothreife, und zum Beispiel die Zwetschen ihren süßen Geschmack lange so nicht, wie in andern Jahren, und blieben sehr fest an Bäumen hängen. Der Wind war in keinem Monat so veränderlich, als in diesem, und kam aus allen Gegenden. Den höchsten Stand hatte das Barometer den 25sten, und den niedrigsten den 18ten und 19ten. Das Thermometer aber hatte seinen höchsten Stand den 8ten, und den niedrigsten den 23sten.

Oktober.

Der Oktober fieng mit einem Westwinde an, welcher die ersten vier Tage ganz mäßig wehete, und alle viere sehr angenehm machte. Am 1sten war nur früh starker Nebel; am 2ten Abends Rieselregen, der sich aber um 2 Uhr in der Nacht in einen starken Regenguß verwandelte, der 3te und 4te hatte heitern Himmel und viel Sonne. Den 5ten war der Wind mäßig in Südwest, und der Tag sehr angenehm. Den 6ten war er schwach auf dieser Bahn, und der Tag hatte Nebelregen. Den 7ten war nur Luftzug aus Norden. Die Sonnenblicke waren wenig und schwach, und dies machte den Tag schaurig. Den 8ten wehete ein schwacher Südwest. Es war zwar wölkigt, aber doch angenehm, und Abends 10 Uhr fiel ein starker Regen. Den 9ten hatte sich der Wind nach Westen gewendet, woher er schwach wehete. Der Regen hatte die Nacht durch gedauert, und blieb auch Vormittags meistentheils so. Nachmittag war es wölkigt und trübe, auch etwas kälter. Den 10ten wehete

der Wind Vormittag aus Osten und Nachmittag aus Westen, aber beide schwach. Früh hatte es etwas gereift; der Tag aber war sonnig und angenehm. Den 11ten hatte sich der Wind in Südwest festgesetzet, wo er bis zum 16ten blieb, an diesem Tage war er stark aber abgebrochen. Es war ein angenehmer Tag und ohne Thau oder Reif; den 12ten war der Wind noch so. Nur einige Sonne. Früh und Abends schaurig. Den 13ten war derselbe Wind mäßig; der Tag wie gestern, jedoch fieng es von 5 bis 9 Uhr an zu regnen. Den 14ten noch mäßig, alles wie gestern, nur ohne Regen. Den 15ten war er abwechselnd stark und schwach, von 6 bis 9 Uhr Abends vieler Regen. Den 16ten und 17ten war der Wind aus Westen schwach. Der 1ste davon war trübe und schaurig, der 2te aber sonnigt und angenehm. Den 18ten war derselbe Wind abgebrochen stark. Der Tag sonnig, gegen Abend aber bis tief in die Nacht vieler Regen. Der 19te, 20ste und 21ste hatten nur schwachen Westwind. Der 19te die vergangene Nacht und Vormittag Regen. Nachmittag blieb es trübe. Der 20ste war ein schöner, heitrer und sonniger Tag. Der 21ste eben so. Nun trat ein kalter Ostwind ein bis zu Ende des Monats. Den 1sten oder 22sten wehete er noch schwach und abgebrochen, doch war der Tag schön und sonnig. Den 23sten war er noch schwach; der Tag auch schön, Abends nur kalt. Den 24sten wurde der Wind stärk. Der Tag war zwar auch sonnig, aber die Sonne hinderte die auffallende Kälte nicht. Früh hatte es gereift. Den 25sten erhob sich der Wind stärker. Der Tag war trübe und neblicht, auch hatte es früh stark gereift. Den 27sten und 26sten war er wieder mäßig, und an beiden Tagen wie am vorhergehenden 25sten. Der 28ste hatte nur Luftzug. Es war Nebel

und Nebelregen bis Abends 8 Uhr. Ein unfreundlicher Tag. Den 29sten war der Wind wie gestern, und wehete Abends 6 Uhr nur eine Stunde lang. Der Tag war neblicht und trübe, aber doch nicht unangenehm. Den 30sten und 31sten war dieser Wind nur schwach, und der 1ste davon wie Tags vorher; den 2ten oder letzten aber hatte es früh geregnet, der Tag aber war neblicht und trübe.

Dieser Monat hatte zwar viele Feuchtigkeiten, angenehme und warme Tage. Dieses war dem noch an Bäumen befindlichen Winterobste gedeihlig. Es wuchs nach, und hieng sehr fest an Bäumen, selbst die Blätter an Bäumen waren trotz der gehabten Reife noch lebhaft und grün. Die West- und Südwestwinde waren in diesem Monat die herrschenden. Das Barometer stand den 6ten, 10ten, 19ten, 20sten, 25sten und 26sten am höchsten, und den 15ten am niedrigsten. Das Thermometer aber am höchsten den 5ten, und den 25sten und 26sten am niedrigsten.

November.

Den 1sten dieses Monats trafen wir den Wind in Osten an. Er gieng zwar mäßig, aber doch scharf und schneidend. Vor 6 Uhr des Morgens regnete es, und am Tage näßte es gemagsam fort. Den 2ten war dieser Ostwind stärker und noch schneidender. Um 12 Uhr war Nebelregen, hierauf wurde es kalt und trübe. Den 3ten war der Wind noch so. Früh hatte es gefröstelt, es war trübe und kalt. Den 4ten war er stürmisch; der Himmel voller Wolken und sehr kalt. Den 5ten war er vom 9 Uhr früh bis

6 Uhr Abends sehr heftig. Es hatte so gefroren, daß es Fuhrwerke trug. Den 6ten war dieser Ostwind wieder mäßig; es hatte so gefroren, daß die Fenster in Stuben und Kammern Eis hatten; am Tage aber ward es durch viele Sonne ganz warm. Den 7ten wehete der Wind aus Südost ganz mäßig. Früh war es heiter, Nachmittag trübe, Abends milde. Den 8ten hatte sich der Wind nach Südwest gewendet. Erst war er heftig, daher thauete es an diesem Tage gar nicht auf, obschon die Sonne warm schien. Den 9ten war er mäßig geworden. Der Tag war trübe, aber durch einige Sonne sehr milde. Den 10ten war dieser Wind nur stoßweise heftig. Vieles Gewölk, zwischen welchen einige Sonnenblicke kamen, die es milde und angenehm machten. Den 11ten kam der Wind nur noch schwach aus Osten. Vormittag blieb es trübe und ganz ohne Sonne, Nachmittag aber regnete es bis tief in die Nacht. Den 12ten kam der Wind schwach aus Osten. Früh hatte es wieder gefroren, am Tage blieb es aber leidlich. Den 13ten war der Wind noch schwach in Osten. Vormittag war es trübe, um Mittag schneite es, und Abends da der Wind ein paar Stunden südlich wurde, regnete und schneite es durch einander. Den 14ten war der Wind noch in Osten. So wie es die ganze Nacht durch geschneit und geregnet hatte, so fuhr es auch am Tage noch fort. Noch war der Wind in Osten und zwar ziemlich stark. Es nebelte und glatteiste den ganzen Tag. Den 16ten war dieser Wind in Osten mäßiger geworden. Es war den ganzen Tag Nebel und Abends ziemlich kalt. Den 17ten war der Wind so wie auch die beiden folgenden Tage, noch in Osten, aber sehr schwach, und an dem letzten von diesen nur als Luftzug. Am 17ten nämlich hatte es wieder so gefroren daß es Lasten trug. Nebelduft, durch wel-

chen bisweilen Sonnenblicke fielen, zog hin und her. Den 18ten war es heiter und sonnigt, aber auch ziemlich kalt. Am 19ten Abends erhob sich nach Legung des Ostwindes ein stürmischer Südwest, welcher auch bis zum 23sten so blieb, und machte diesen und den 20sten sehr unfreundlich. An diesem letzten thauete und nebelte es sehr naß beständig. Den 21sten fuhr es beständig auf diese Weise fort. Den 22sten war noch gleicher Wind und Wetter, also ziemlich unfreundlich. Den 23sten kam der Wind stürmisch aus Westen. Es war trübe und nur auf den Abend regnete es nach 5 Uhr. Den 24sten war der Wind nur abgebrochen stürmisch. Es war trübe und mitunter einiger Regen. Den 25sten war nur Luftzug aus Westen. Am Tage war es wölkigt und trübe, und eben nicht sehr kalt. Eben so war der 26ste in allem. Den 27sten hatte sich der Wind nach Osten gewendet, und wehete stark. Es hatte wieder ziemlich gefroren. Der Himmel war wölkigt, die Luft aber rein und heiter. Den 28sten war der Wind noch stark daher. Am Mittag fieng es an zu schneien bis tief in die Nacht. Den 29sten wehete ein schwacher Südwestwind. Es schneiete verschiedentlich am Tage, ohne daß der Schnee sich sehr anhäufte. Er schmelzt unvermerkt, da es ganz milde dabei war. Den 30sten war nur Luftzug aus Süden. Es hatte in der Nacht vorher einen ziemlichen Schnee gelegt. Der Tag war düstern aber noch leidlich kalt.

Dieser Monat war ziemlich feucht und führte den Obstbäumen noch viele Säfte zu, so daß deren Früchte ziemlich fest hiengen, und selbst bei heftigen Winden sich erhielten. Da es außerordentlich viel Obst gegeben hatte, und man nicht

nicht genug Menschen zum Abnehmen hatte, so ließen es die Oebster um so williger an den Bäumen; aber der Frost überraschte sie, und Aepfel und Birnen, auch noch viele Zwetschen waren wie die Nüsse gefroren, und hiengen selbst noch nach dem Aufthauen sehr fest an den Bäumen. Es gieng also viel Obst zu Grunde. Der meiste Wind war der Ostwind der auch die frühe Kälte herbei führte. Der Barometerstand war am höchsten den 17ten, und am niedrigsten den 10ten. Der Stand des Thermometers war am höchsten den 11ten, und am niedrigsten den 6ten, wo das Obst an den Bäumen erfror.

December.

Den 1sten war nur Luftzug aus Südwest. Der Tag war düster, und der Himmel ganz mit Wolken bedeckt. Den 2ten kam der Wind schwach aus Nordwest. Es erschienen einige Sonnenblicke, und Abends ward es sehr kalt. Den 3ten kam der Wind sehr schwach daher; der Tag hatte viel Sonne, aber es wurde Abends noch kälter. Den 4ten war nur Luftzug aus Nordwest; es war heiter und sonnigt, aber auch Abends recht sehr kalt. Es glatteiste am 5ten am Tage über stark, und Abends 9 Uhr regnete es, und der Luftzug aus Nordwest war geblieben. Den 6ten wehete der Wind schwach aus Südwest. Es war milde sogar daß es thaute; indessen fiel doch das Barometer, und das Thermometer stieg mehrere Grade; ein sonderbares Ereigniß. Den 7ten war nur Luftzug aus Südwest. Ein düstrer, regnigter, und besonders gegen Abend neblichter Tag. Den 8ten war der Wind schwach in Osten. Früh hatte es etwas geschneiet. Es war am Tage düster, und Abends fror es

wieder. Den 9ten kam der Wind mäßig noch aus Osten. Es war düster und neblicht, und bis Abends 9 Uhr empfindlich kalt. Den 10ten wehete der Wind schwach aus Nordwest. Es war düster und neblicht, sonst wieder milde. Den 11ten setzte sich der Wind als Luftzug in Südwest fest, wo er bis zum 17ten blieb. Im Mittage thauete es von der Sonnenwärme etwas von den Dächern, übrigens war es trübe. Den 12ten kam er ganz schwach aus dieser südöstlichen Gegend, es war trübe und milde, und um 1 Uhr regnete es bis Abends. Den 13ten war er stark auf dieser Bahn. Der Tag hatte gebrochenes Gewölk mit einiger Sonne. Den 14ten war dieser Wind bisweilen heftig. Es trieb sich ein dunkles Gewölk am Himmel herum und öfters sprühete es. Den 15ten war der Wind stark in Südwest. Es war düster und den ganzen Tag flockte es Schnee. Den 17ten hatte sich der Wind nach Südost gewendet. Es schneite und stöberte den ganzen Tag, und wurde auch kälter. Den 18ten war der Wind ganz mäßig in Nordost. Es schneite fast den ganzen Tag. Auf den Abend wurde es sehr kalt, besonders gegen 10 Uhr. Den 19ten kam der Wind aus Osten, und zwar ziemlich stark. Der Tag war heiter aber auch sehr kalt. Den 20sten war der Wind aus Osten mäßig; der Tag heiter, und auch einiger Sonnenschein, aber auch sehr kalt. So war auch der 21ste mit schwachem Winde aus Osten. Eben so war auch der 22ste, nur daß der Ostwind Vormittags stärker und Mittags schwach wehete, und Abends ganz stille stand. Der 23ste war in allem eben so, und nur der Wind hatte sich nach Südost gewendet. Den 24sten war noch Luftzug daher. Der Himmel war gebrochen wölkigt, wodurch einige Sonnenblicke fielen, und die Kälte hatte etwas weniges nachgelassen. Den 25sten war

nur Luftzug aus Osten, trübe und neblicht, und die Kälte nachlassend. Den 26sten in allen Stücken eben so. Den 27sten war auch nur Luftzug aus Südost sehr gelinde; es fieng etlichemal an zu schneien, und es war fast angenehm. Den 28sten kam der Wind mäßig aus Nordost. Es schneite bisweilen, und der Wind führte den Schnee etwas in die Luft, war auch kälter wie gestern. Den 29sten gieng der Wind sehr stark aus Osten; es war trübe und wölkigt, und Abends sehr kalt. Den 30sten kam der Wind aber sehr mäßig noch aus Osten. Die Luft war trübe, der Himmel mit Wolken bedeckt, und sehr kalt. Den 31sten war nur starker Luftzug aus Osten. Es war starker Nebelduft bis gegen 3 Uhr, wo die Sonne hervor zu kommen schien, und äuserst kalt.

Dieser Monat war ein sehr rauher Wintermonat, und hatte gleich Anfangs allen Gartenarbeitern Stillstand geboten. Die Kälte war auf meinem Thermometer so tief angezeigt, als ich es noch nicht an demselben erlebt hatte. Die herrschenden Winde waren auf der östlichen Seite, und der Duft hieng auserordentlich dick und stark an den Aesten der Bäume, so daß manche Aeste bis beinahe an die Erde herabgezogen wurden. Am höchsten stand das Barometer den 2ten und 19ten, am tiefsten den 6ten und 12ten. Das Thermometer aber am höchsten den 14ten, und am tiefsten den 31sten.

Man kann dieses Jahr für ein sehr fruchtbares Obstjahr halten, denn es gab wenigstens in unserer Gegend Obstfrüchte die Menge, und dieses wurde mir auch aus andern Gegenden Teutschlands, besonders aus Franken ge-

schrieben. Nur wurde das Obst, wegen der Menge das die Bäume trugen, nicht so groß, und viele Sorten erreichten auch die gewöhnliche Güte nicht. So ist es auch auffallend: daß sich einige Sorten gar nicht hielten, und wiederum andere die sonst bald vorüber gehen, weit über ihre gewöhnliche Zeit hinaus dauerten. Zu den ersten kann man rechnen, die lange grüne Winterbirn (Hivèr long), die schon im November zu faulen anfiengen, da man sie sonst bis im Februar erhalten kann; zu den zweiten die weiße Butterbirn, die gewöhnlich mit dem Oktober schon vorüber ist, und dieses Jahr bis im December dauerte; und so gab es der Sorten mehrere. Dieses muß allein dem Einflusse der Witterung auf eine oder die andere Periode ihres Wachsthums zugeschrieben werden. Nur einige Steinfrüchte, als Pfirschen, Aprikosen und Kirschen waren nicht sehr gerathen, und die meisten, besonders die am frühesten treibenden Sorten trugen gar nicht. Dieses kam wohl von dem überaus gelinden Januar, wo die Vegetation bei denselben so bald in Bewegung gerieth, hernach so lange stockte, und bis in Mai zurück getrieben war. Ich erhielt Pfirschenbäumchen aus Paris, die bei so guter Witterung aus der Erde genommen und versendet worden waren, an welchen die Knospen bis zur Blüte aufgebrochen waren, und daher alle verloren giengen. Man kann mit Grunde annehmen, daß man eine gute Aussicht zu einem fruchtbaren Obstjahr hat, wenn der Winter trocken und lange dauert, so daß die Bäume erst im Mai blühen, dann sind die Fröste weniger mächtig, und für die Blüten weniger gefährlich. Daß die Obstfrüchte noch andern widrigen Zufällen ausgesetzet sind, das ist nicht zu läugnen, aber darauf kommt doch das meiste an. So viel es aber auch Obst gab, so war es doch nicht

wohlfeiler als in andern Jahren, weil, da die Feldfrüchte nicht geriethen, und das Brod sehr theuer war, man sich der Obstfrüchte zu seiner Sättigung bediente, und Mahlzeiten davon machte; auch vieles dörrte, zu Most in die Wirthschaft für die Zukunft benutzte, und so auf alle Art und Weise dem Brodmangel vorzubeugen suchte. So führte die Nothwendigkeit zur Schätzung des Werthes einer Sache, die sonst von vielen aus Leichtsinn gewöhnlich verachtet zu werden pfleget.

II.

Nachricht von den Abbildungen aller Obstsorten in dem T. Obstgärtner.

Die Abbildungen aller Obstsorten aus dem Teutschen Obstgärtner in besondern Abdrücken bestehen anjetzt, aus

	Ladenpreis
9 Lieferungen Aepfel enth. 108 Arten, ...	12 Thr. — gr. od. 21 Fl. 36 Kr.
9 Lieferungen Birnen enth. 108 Arten, ...	12 = — = — 21 = 36 =
4 Lieferungen Kirschen enth. 36 Arten, ...	4 = — = — 7 = 12 =
3 Lieferungen Pflaumen und Zwetschen, enth. 24 Arten,	2 = 16 = — 4 = 48 =
2 Lieferungen Pfirschen und Aprikosen, enth. 18 Arten,	2 = — = — 3 = 36 =
2 Lieferungen vermischte Obstsorten enth. 24 Arten, .	2 = 16 = — 4 = 48 =
	35 Thr. 8 gr. od. 63 Fl. 36 Kr.

Die in den letzten Bänden des T. Obstgärtners vorkommenden Sorten werden nur noch einige Hefte, die wir zur heurigen Ostermesse liefern, ausmachen, womit diese Sammlung sodann geschlossen wird, da auch der Obstgärtner mit d. J. 1804 geschlossen ist. In dem Allg. Teutschen Gartenmagazine, das in Betreff der Pomologie die Fortsetzung des Teutschen Obstgärtners ausmacht kommen aber ebenfalls Obstsorten vor, wovon wir auch besondere Abdrücke veranstalten, und in eben solchen Lieferungen ausgeben werden. So bald eine hinreichende Anzahl für eine Lieferung vorhanden ist, wird damit der Anfang gemacht werden.

Weimar, im Januar 1805.

F. S. pr. Landes-Industrie-Comptoir.

III.

Nachricht, das Pomologische Kabinet betreffend.

Von dem Pomologischen Kabinet, enthaltend alle im Teutschen Obstgärtner beschriebenen Obstfrüchte Teutschlands, über die Natur selbst geformt, in Wachs mit möglichster Treue nachgebildet und herausgegeben unter Aufsicht des Herrn Pfarrer J. V. Sickler sind jetzt 15 Lieferungen heraus, jede kostet 2 Lthlr. oder 3 Thlr. 4 Gr. oder 5 Fl. 30 Kr., das Ganze 47 Thlr. 12 Gr. oder 82 Fl. 30 Kr.

Diese 5 Lieferungen enthalten: 56 Aepfel, 56 Birnen, 20 Pflaumen, 21 Kirschen, 5 Pfirschen, 2 Aprikosen und 1 Nuß. — Die Fortsetzung dieses Kabinets wird auch ferner so schnell geliefert werden, als die Genauigkeit und der Fleiß verstattet, womit sie gefertiget werden.

Weimar im Januar 1805.

F. S. pr. Landes-Industrie-Comptoir.

IV.

Als ich neulich einige junge Obst- und andere Bäume abgeknickt fand.

Zur Beherzigung für ältere und jüngere Baumverderber. *)

Schön glänzt, wenn neu der Lenz erwacht,
Zu ihres Schöpfers Ehre,
Die junge Erd' in voller Pracht:

*) Wir nehmen dies herzvolle Gedicht aus dem 41. Stücke des Hallischen patriotischen Wochenblattes, beim Schlusse des T. Obstgärtners, gleichsam zur Letze und zum Abschiede an das Publikum, hier auf, und wünschten sehr, daß alle vernünftige und rechtschaffene Jugendlehrer es in allen Bürger-, Land- und Industrie-Schulen der Jugend auswendig lernen, und alle Woche zum Schlusse der Schule einmal hersagen ließen, damit doch endlich einmal Achtung und Heilighaltung der Baumzucht in Herz und Sinn des Volkes kommen möge. D. H.

Doch Feld und Wiese wäre
Nur halb so wonnereich und schön,
Würd' weit und breit kein Baum gesehn,
Der Frucht und Schatten gäbe.

Wenn heiß auf dem versengten Land
Die schwülen Lüfte glühen, —
Und Mensch und Thier im Sonnenbrand
Nur schwach den Odem ziehen:
Wo nähm der matte Wanderer,
Der müde Schnitter Schatten her
Und Kühlung ohne Bäume? —

Wenn durch der Blumen Balsammeer
Des Frühlings Lüfte wehen,
Und auf dem Feld die Bäum' umher
In voller Blüte stehen;
Wie mächtig wird das Aug' entzückt!
Wie fühlt sich unsre Brust erquickt
Und jeder Sinn erheitert!

Welch goldne Früchte reicht der Baum
Dem Lechzenden zur Speise!
Dem Wandrer klebt die Zung' am Gaum:
Er ißt, und setzt die Reise
Gestärkt und munter weiter fort,
Erreichet den bestimmten Ort
Und dankt Gott für die Bäume.

Den Kranken, der auf Flaume stöhnt,
Vom Fieberbrand verzehret,

Sich lechzend nach Erfrischung sehnt,
Die er vom Arzt begehret,
Hat würz'ge Frucht schon oft erquickt,
Die, frisch vom Baume abgepflückt,
Des Freundes Hand ihm reichte.

Und nicht des Pilgers Durst allein,
Des Kranken Pein nur stillet
Der Bäume Frucht. Ein süßer Wein,
Der aus dem Apfel quillet,
Erheitert des Gesunden Herz,
Und führt voll Danks es himmelwärts
Zu Gott, dem Freudengeber.

Wenn hohe Fluth das Land verheert,
Der Flüsse Ufer spalten;
Dann schwimmt auf Bretern unversehrt
Der Mensch und wird erhalten.
Auf Bretern trotzt er dem Orkan
Und schifft auf wildem Ocean
Von einer Welt zur andern.

Wer schützt uns vor des Winters Wuth,
Wenn Kraut und Blumen sterben,
Und, fern von milder Sonne Gluth,
Die Fluren sich entfärben?
Wer wärmt, erquickt und schützet dann
Den reichen und den armen Mann
Vor Frost und bitterm Tode?

Des edeln Baumes wärmend Holz
Gewährt im Winter Leben;

Im Lenz ist er der Gegend Stolz
Und seine Zweige geben
Im Sommer Frucht, im Herbste Most,
Das ganze Jahr gesunde Kost:
Schont, Menschen, schont die Bäume!

Wer auch nur Einen Baum verſehrt,
Den foltert sein Gewissen,
Weil er des Landes Wohlfahrt stört,
Mit gift'gen Schlangenbissen,
Auch Gott, der über Sternen wohnt,
Der Bosheit straft und Tugend lohnt,
Wird Baumverderber strafen.

V.

Ein Wort

an das Pomologische Publikum zum Schlusse des Teutschen Obstgärtners.

Wir schliesen hiermit den Teutschen Obstgärtner, der von 1794 an volle 11 Jahre dauerte, und 22 Bände ausmacht, welche 454 größtentheils ausgemalte Kupfer enthalten, und in diesen die sorgfältigst nach der Natur gezeichneten Abbildungen von 119 Aepfel- 122 Birn- 55 Kirschen- 35 Pflaumen und Zwetschen- 15 Pfirschen- 7 Aprikosen- 10 Wein- 10 Nuß-

und Mandeln- und 11 verschiedene Beeren- und vermischte Obstsorten liefern.

Wir glauben in diesem klassischen Werke, welches auf reine und bestimmte Charakteristik und treue Abbildung der Obstsorten gegründet ist, der Teutschen Pomologie und Obstpflege einen wichtigen Dienst geleistet, und würden es auch gern in dieser Form noch fortgesetzt, und Alles, was die gesammte Pomologie umfaßt, darinne geliefert haben, wenn es wegen der durch Absterben verringerten Abonnentenzahl möglich gewesen wäre; denn allen an uns gethanen öffentlichen Aufforderungen müssen wir nochmals hiermit antworten, und bestimmt versichern, daß das Abonnement auf den T. O. G. in den 2 letzten Jahren nicht mehr die Verlagskosten ertrug, und wir dies Werk in diesen beiden Jahren noch mit Schaden und Kostenaufopferung fortsetzten, um es doch auf einen gewissen Punkt der Vollendung zu bringen. Dies ist auch, zu unserm Vergnügen und Danke, von dem Publicum anerkannt, und die Fortsetzung des Teutschen Obstgärtners, welche nun, von demselben Redacteur und vortrefflichen Pomologen Hrn. Pfarrer Sickler in Kl. Fahnern bearbeitet, als der pomologische Abschnitt in unserm neuen Allg. Teutschen Garten-Magazin erscheint, mit Beifalle aufgenommen worden.

Die bisherigen Leser des T. Obstgärtners, welche seine Fortsetzung verlangten, finden sie im A. T. Gartenmagazine, welches sie sich um denselben Preis als der T. Obstgärtner, nämlich zu 6 Rthlr. jährlich, halten können. Da aber auch mehrere neue Interessenten des T. Garten-

magazins uns angezeigt, daß sie, um etwas Ganzes über die Obst-Kultur zu haben, sich auch den T. Obstgärtner noch anzuschaffen wünschten, und bei uns deshalb angefragt haben, so zeigen wir hierdurch an, daß wir die kleine Anzahl von kompleten Exemplarien, die wir davon noch auf dem Lager haben, ihnen noch um den herabgesetzten Preis, nämlich zu 40 Rthlr. Sächs. sämmtliche 22 Bände, (welche sonst 60 Rthlr. kosteten) gegen baare Zahlung ablassen wollen; und man sich deshalb an alle solide Buchhandlungen wenden kann. Weimar den 28. Dec. 1804.

F. S. priv. Landes-Industrie-Comptoir.

Inhalt.

Seite

Erste Abtheilung.

Zweite Abtheilung.

Dreifaches

Real- oder Sachregister

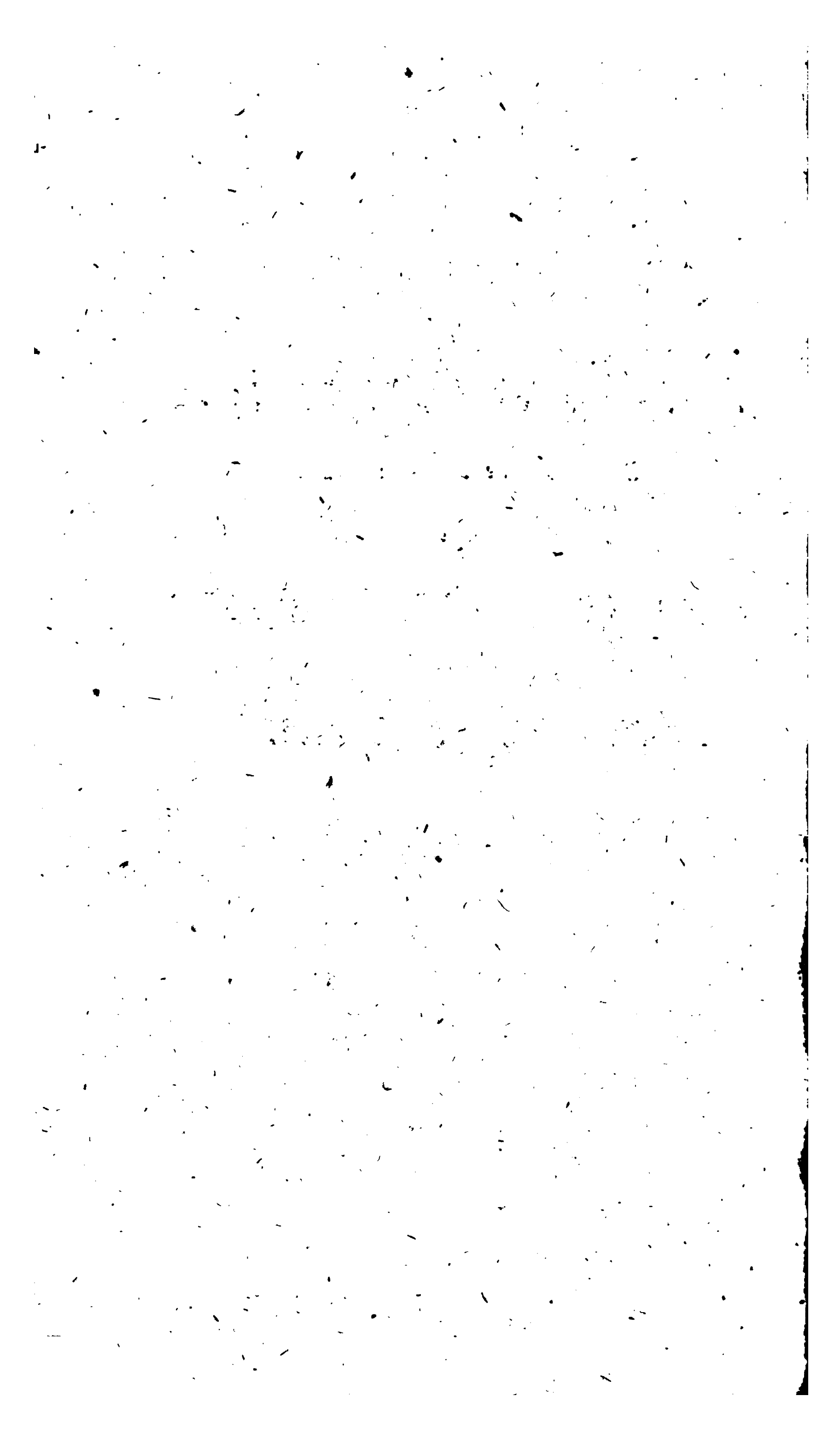
über den Inhalt

aller

zwei und zwanzig Bände

des

Teutschen Obstgärtners.



Erstes Register
über
alle zwei und zwanzig Bände.

Verzeichniß der Teutschen Namen aller im Teutschen Obstgärtner vorkommenden Obstsorten.

I. Aepfel.

V. Kirschen.

VI. Mandeln.

VII. Mispeln.

VIII. Nüsse.

IX. Pfirschen.

Zweites Register

aller

Französischen Namen der sämmtlichen Obstsorten.

Drittes Register

über die

in allen zwei u. zwanzig Bänden enthaltenen Sachen.

A.

C.

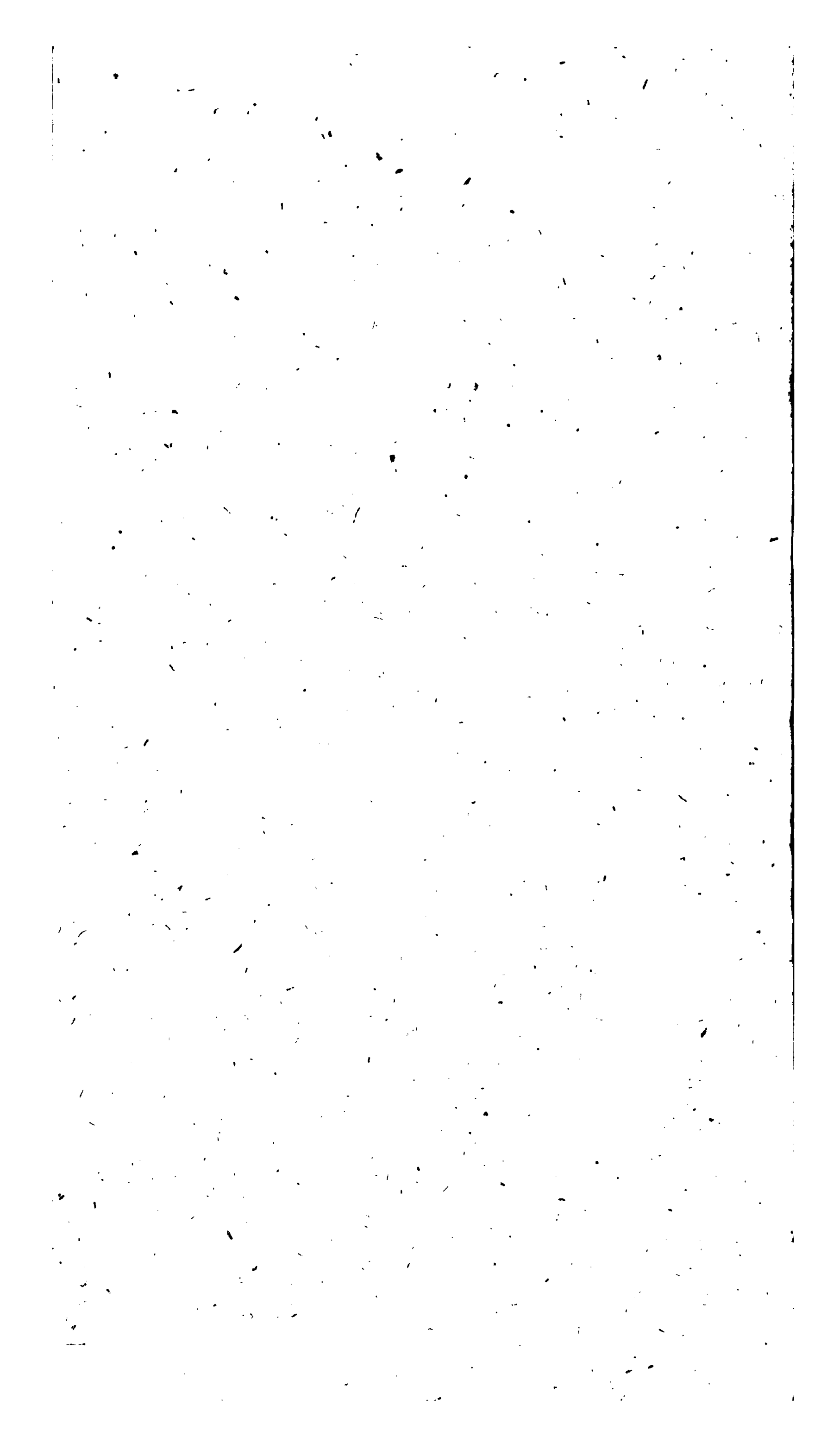
Erd=

P.

T.

W.

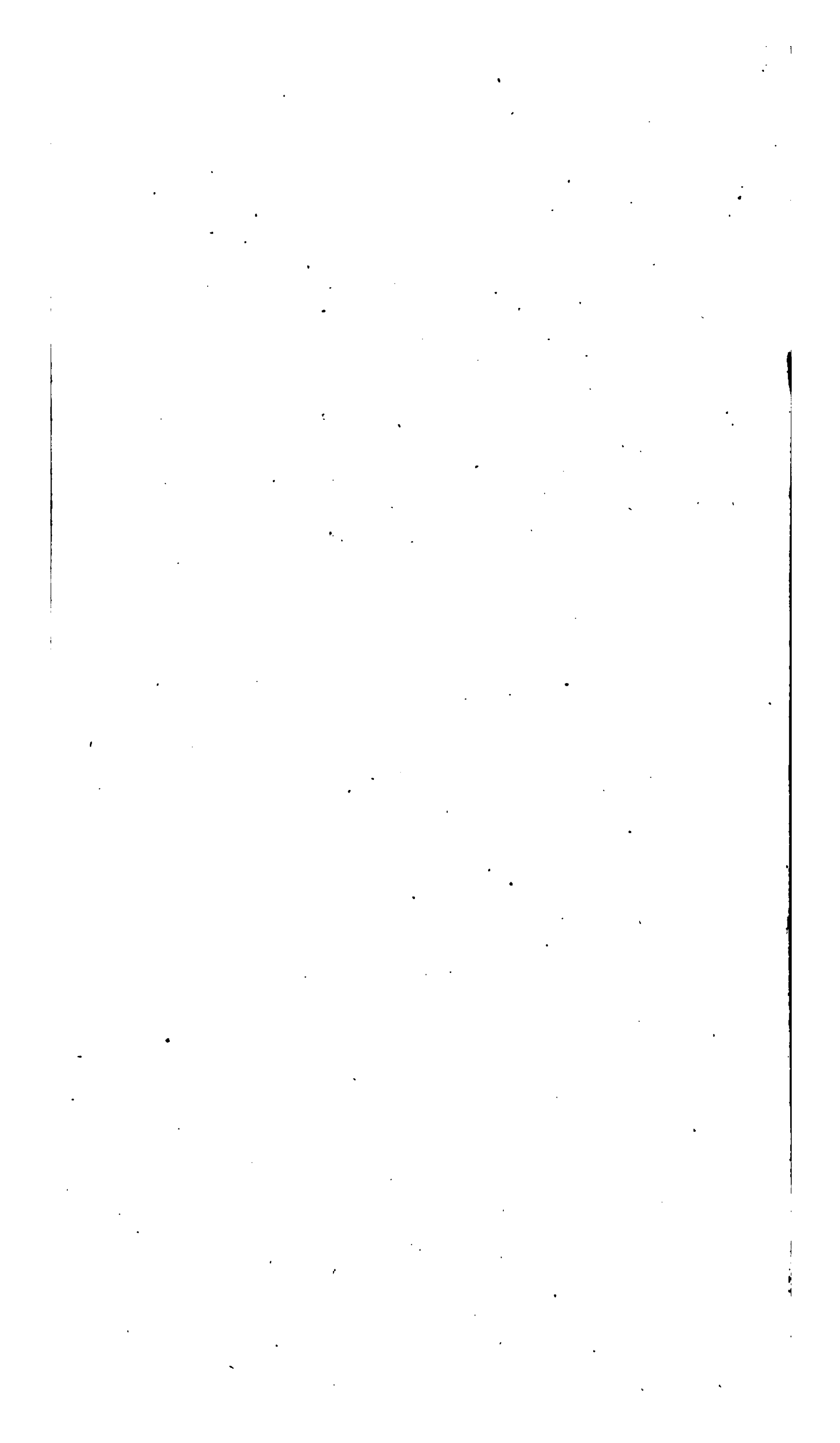
Z.



B. XXII.

Taf.

V. Die Riesen-Pfirsche von Pomponne.





XVI. Die Kirschen-Pfirsche.





LV. Die Seckbacher Kirsche.



...VI. Die Rothe Molken Kirsche.

(Plan und Ankündigung.)

Journal für Kinder, Eltern und Erzieher.

In Doppelheften herausgegeben von

F. J. Bertuch und C. Ph. Funke.

„Die Erziehung des Menschen erfordert eine beständige „Sorgfalt, und das schwere Geschäft des Unterrichts war zu „allen Zeiten ein Gegenstand des Beobachters und der genauesten „Untersuchnng der Philosophen:“ sagt sehr wahr der neue geistreiche Geschichtschreiber der Hindus, Legoux de Flaix. Ueberblickt man die große Menge Kinder- und Erziehungsschriften, welche wir seit 20 bis 30 Jahren erhielten, und welche in unserm ungeheuren Bücher-Meere theils noch schwimmen, theils schon längst versunken sind, so sollte man wirklich glauben, daß in Teutschland für diesen wichtigen Gegenstand schon alles Mögliche geschehen sey; aber das Auge des praktischen Kenners unsrer Pädagogik sieht leicht wie arm wir bei all' dieser Ueberfüllung noch wirklich sind, und welche große Lücken wir noch auszufüllen haben, ehe wir uns eines consequenten Ganzen in diesem

für Menschheit und Länderwohl so äusserst wichtigen Sache zu rühmen haben.

Das Meiste ist bisher in Teutschland für den öffentlichen Unterricht und die physische Erziehung der Kinder geschehen, und es ist nicht zu läugnen, daß sich viele vortreffliche Pädagogen um unsre Schulen, so wie unsre aufgeklärten Aerzte um unsre Wochen- und Kinderstuben unsterblich verdient gemacht haben; aber die häusliche Erziehung des Kindes ist ein Punkt, welcher mit jenen beiden nicht gleichen Schritt gehalten hat, und noch großer Verbesserungen bedarf. Er ist aber auch gewiß einer der allerschwierigsten, weil er von so unzähligen Verhältnissen und Modifikationen der Eltern und ihres bürgerlichen Lebens abhängt.

Erziehung, Ausbildung und Unterricht des Kindes bis ins zwölfte Jahr — denn alsdann geht seine bestimmtere wissenschaftliche Bildung an — hängt fast ganz allein von Mutter, Vater und Hauslehrer ab. Haben alle diese auch die nöthigen Kenntnisse, die nöthige Geduld und Ausdauer, die nöthigen Mittel dazu, die physische und moralische Ausbildung des Kindes richtig zu handhaben? des jungen Geistes Naturgaben, Anlagen und Fähigkeiten, die sich oft nur wie Blitze aus der Seele äußern, auszuforschen, und ihm die wahre Richtung für seine Bestimmung des Lebens zu geben? seine unersättliche Wißbegierde, welcher Alles neu ist, und die Alles ergreift und an sich reißt, ohne es noch fassen und ordnen zu können, richtig zu beschäftigen und zu nähren? Der Unterricht, welchen das Kind in bestimmten Schulstunden bekömmt, ist das Wenigste. Sein Geist und Körper wächst mit jeder Stunde, strebt unaufhörlich nach Ausbildung, und will stets Uebung und Fortschritte. Wird dieß nicht in ein zusammenhängendes harmonisches Ganzes gebracht, so entsteht unausbleiblich eine verkrüppelte Erziehung, die hernach unzählige Mißgestalten in dem praktischen Leben hervorbringt. Wie

unmöglich es aber auch ist, dieß wichtige Geschäft, nach einer Universal-Form und einem allgemeinen Leisten zu behandeln, weiß jeder der mit Verstande Kinder erzogen hat.

Zu diesem Allem kommt nun noch die zweite Schwierigkeit, daß die stets wechselnden Verhältnisse unsers bürgerlichen Lebens, unsres Standes, unsrer Sitten und Gebräuche, unsers Wohnorts, unserer Geschäfte, ja selbst der Fortgang unsrer Wissenschaften, unaufhörlichen Einfluß auf unsre häusliche Erziehung haben, und sie modifiziren. Sie ist und bleibt daher ein immerwährendes Studium des praktischen Erziehers und denkender Eltern, und ebendies macht unsers Bedünkens, ein fortgehendes Werk nöthig, worin alle Erfahrungen, Bedürfnisse und Mittel dafür niedergelegt und mitgetheilt werden; — kurz eine

Zeitschrift
für
Kinder, Eltern und Erzieher

die wir hiermit für künftiges Jahr ankündigen. Sie zerfällt natürlich in zwei ganz separirte Hälften, oder eigentlich zwei Journale, deren das eine bloß für die Eltern und die Erzieher, und das andere nur für Kinder bis zum zwölften Jahre bestimmt ist, beide aber Beziehung auf einander haben. Fast jede Wissenschaft hat jetzt ihre eigene Zeitschrift; sicher bedarf aber keine dieses Vehikels mehr, als die häusliche Erziehung, und zwar in dieser doppelten Form, die wir der unsrigen zu geben gedenken.

Wir sind beide Väter, haben mit Glück Kinder erzogen, und Enkel erlebt, und schmeicheln uns, während unsrer beinahe 30jährigen schriftstellerischen Laufbahn uns das Vertrauen des Publikums in dem Grade erworben zu haben, daß wir über diese wichtige Materie die Stimmen und Meinungen unsrer würdigsten Pädagogen sammeln, und in ihrer Reihe mitsprechen dürfen. Unser Plan ist kürzlich folgender:

Die erste Abtheilung;

das Journal für Kinder
oder
der Jugendfreund

ist ein monatlich erscheinender eigner Heft, ganz allein für das Kind, das schon lesen kann, also vom 6ten bis zum 12ten Jahre, und für seine Unterhaltung und Ausbildung bestimmt. Es enthält, in der mannigfaltigsten Abwechselung der Materien und Form, Alles was die Wißbegierde des Kindes interessiren, und ihm eine anziehende Unterhaltung gewähren kann. Instructive, saubere, und oft kolorirte Kupfer, über Merkwürdigkeiten der Naturkunde, Naturgeschichte, Länder und Völkerkunde und Gegenstände der bildenden Kunst, sollen es stets begleiten, und wir schmeicheln uns diesem Jugendfreunde sowohl für Knaben als Mädchen eine so gefällige Form und Composition zu geben, daß das Kind jeden Monats-Heft seines Journals immer mit Verlangen erwarten, und als Belohnung seines Wohlverhaltens aus den Händen des Vaters oder der Mutter empfangen wird.

Der Umstand, daß das Kind alle Monate richtig sein Journal, als ein für dasselbe eigens bestimmtes Werk bekömmt, das ihm etwas Neues und Amüsantes bringt, spannt immer seine Erwartung, erneuert stets sein Vergnügen und seinen geistigen Genuß, gewöhnt es an Ordnung, und giebt dem Vater und der Mutter tausend Gelegenheiten das Kind angenehm und nützlich zu beschäftigen, und seinen Geist und Talente auszubilden. Wir werden uns mit unsern kleinen Lesern oft selbst in Verhältnisse setzen, die sie interessiren sollen. Es sind noch manche Hebel und Mittel, dem Geiste des Kindes und seiner Entwickelung zu Hülfe zu kommen, nicht versucht, oder nicht richtig benutzt worden, und wir hoffen deren noch manche in unserm Journale zu liefern.

Die zweite Abtheilung;
das Journal für Eltern und Erzieher
oder
der Rathgeber *

ist allein für diese bestimmt, deßhalb auch besonders geheftet, und das Kind bekommt nur seinen Jugendfreund, den Rathgeber aber nie in die Hände. In diesem werden wir uns mit Vater, Mutter und Lehrer über alle Gegenstände der physischen und moralischen Erziehung und des Unterrichts, ihrer Fehler und Verbesserungen unterhalten, und Ihnen unsere und anderer Pädagogen Erfahrungen, Meinungen und Rath, bescheiden mittheilen. Da wir uns hier mit Eltern und Lehrer, so zu sagen, vertraulich besprechen, und oft Gegenstände berühren müssen, von denen das Kind nichts wissen soll, so erhellet daraus, warum das Kind — dessen Geistesfähigkeiten sich oft im 11ten und 12ten Jahre außerordentlich entwickeln — diese Abtheilung unsers Journals nie in die Hände bekommen darf. Da nun beide Abtheilungen, der Jugendfreund und der Rathgeber, monatlich zusammen erscheinen, und im Rathgeber immer auf den Inhalt des Jugendfreundes Rücksicht genommen ist, so finden Eltern und Lehrer darinne stets einen erläuternden Commentar über die im Jugendfreunde enthaltenen Artikel, um sich darüber mit dem Kinde angenehm zu unterhalten. Erläuternde Kupfer werden auch den Rathgeber begleiten.

Es leuchtet von selbst ein, daß an unserm Journale mehrere praktische Erzieher Theil nehmen müssen, um ihm die nöthige Mannichfaltigkeit zu geben; und wir zeigen daher mit Vergnügen an, daß wir auf die Unterstützung vieler schätzbarer Mitarbeiter, worunter sich auch einige Damen befinden, rechnen können. Ihre Namen, welche das Publikum schon größtentheils kennt und ehrt, werden wir, wenn es uns erlaubt wird, in der

Folge nennen. Wir, an unserm Theile, sind nur Sammler der Stimmen und Meinungen, und Redactoren der Beiträge, für deren Güte und Gehalt wir haften.

Zu mehrerem Reize für die Kinder haben wir mit der Verlagshandlung, dem Landes-Industrie-Comptoir zu Weimar, die Anstalt getroffen, daß dasselbe jedem Abonnenten eines laufenden Jahrgangs unsers Journals, mit dem Decemberstücke, zugleich ein Weihnachtsgeschenk für das Kind, von wenigstens einen Rthlr. an Werthe als Prämie mit abliefert. Die Ungewißheit, worinne dies Weihnachtsgeschenk bestehen wird, giebt unsern kleinen Lesern eine angenehme Erwartung.

Mehr können wir hier über das Detail unsers Planes nicht sagen. Das Publikum, das schon, sowohl von uns als der Verlagshandlung Beweise genug hat, daß wir unsere Unternehmungen nicht vernachlässigen, und, ohne viel Worte zu machen, der Sache ihr Recht thun, wird es aus den beiden ersten Monatslieferungen, die im Februar des kommenden Jahres zusammen erscheinen sollen, näher kennen lernen. Vor der Hand empfehlen wir uns und unsere Unternehmung seiner gütigen Aufmerksamkeit und Wohlwollen.

Weimar und Dessau, den 1sten Novbr. 1804.

F. J. Bertuch,
H. Sachsen-Weimar. Legations-Rath.

C. Ph. Funke,
F. Schw. Rudolstädt. Erziehungs-Rath und Inspector des Seminarii zu Dessau.

Da wir obiges Journal in Verlag genommen haben, so werden wir Druck, Kupfer und Lieferung mit eben der Eleganz und Genauigkeit, besorgen, die wir bei allen unsern Verlags-Unternehmungen zu beobachten gewohnt sind. Folgendes sind die Bedingungen:

1) Der ganze Jahrgang von 12 monatl. Lieferungen, jede von 2 Heften, kostet 4 Laubthaler; 6 Rthlr. 8 Gr. Preußl., 11 Gulden Reichscourant; Dieß Abonnement wird praenumerando gezahlt, um viele Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

2) Jede Lieferung an alle Buchhandlungen, Postämter und Zeitungs-Comptoire geschieht zu Anfange des Monats. Die beiden ersten erscheinen im Februar kommenden Jahres zusammen.

3) Man kann bei diesem Journale mit jedem Monate antreten und abgehen, auch einzelne einfache oder Doppelstücke, zu Ergänzung entstehender Defekte haben. Jedes Monats-Doppelstück kostet aber alsdann 16 Gr. Sächs. Cour. oder 1 Fl. 12 Kreuzer Reichsgeld, und das einfache Stück, Jugendfreund oder Rathgeber, 8 Gr. Sächs. oder 36 Kreuz. Reichsgeld. Bei der Bestellung der Defekte muß aber genau angezeigt werden, von welcher Abtheilung das Stück seyn soll.

4) Abonnenten, welche im Laufe des Jahres antreten, und also keinen vollen Jahrgang nehmen, bezahlen ihre Lieferungen bis Ende des Jahres nach No. 3. als Fragmentstücke; treten aber mit dem neuen folgenden Jahrgange in das ordentliche Abonnement nach No. 1. ein, wenn sie sich zum ganzen Jahrgange verbindlich machen.

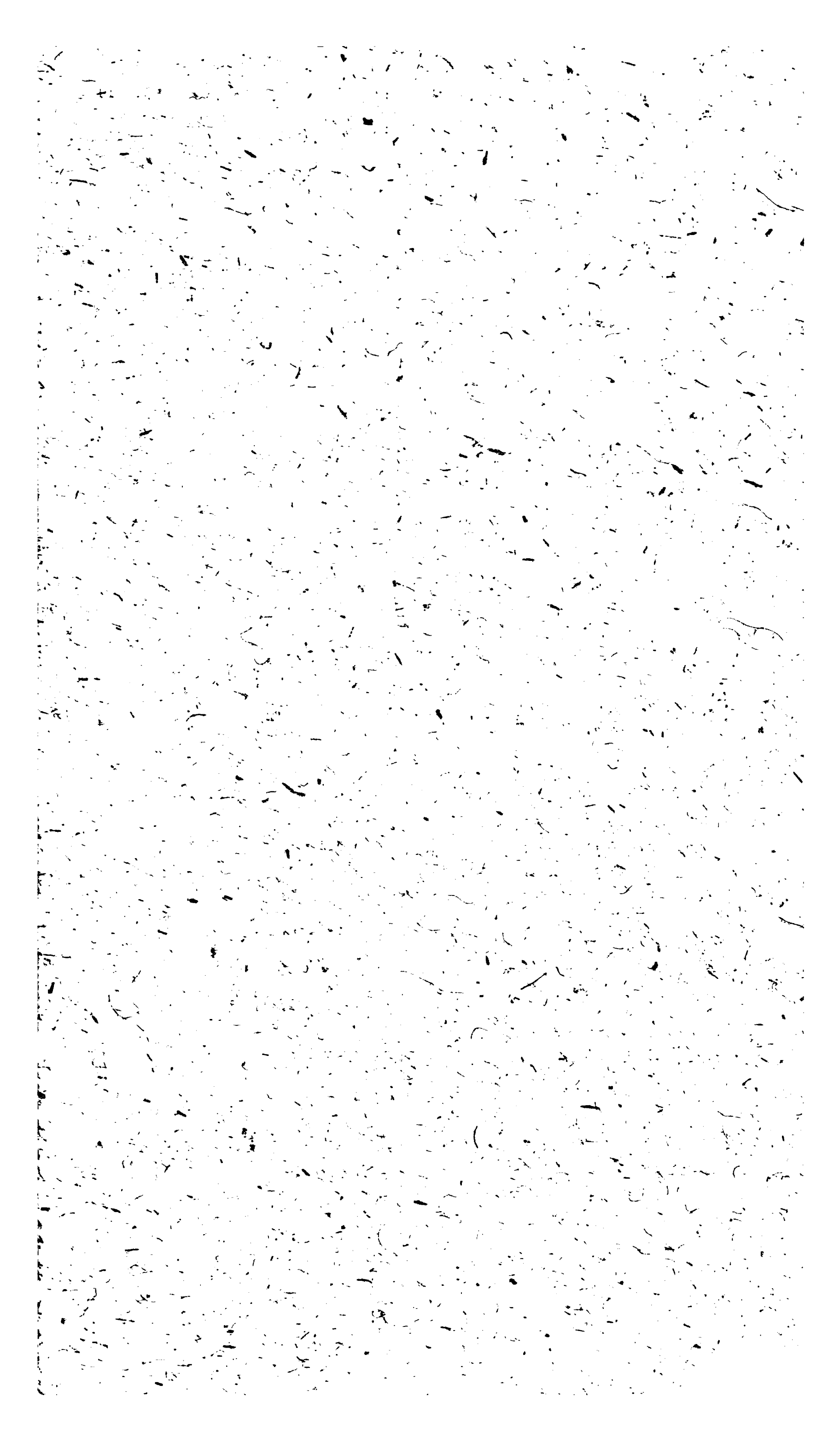
5) Mit dem December-Stücke liefern wir zu jedem vollständigen Jahrgange des Journals zugleich ein unbestimmtes Weihnachtsgeschenk von einem Rthlr. an Werthe gratis mit ab; aber blos für die Abonnenten vollständiger Jahrgänge; nicht für Fragmentexemplare.

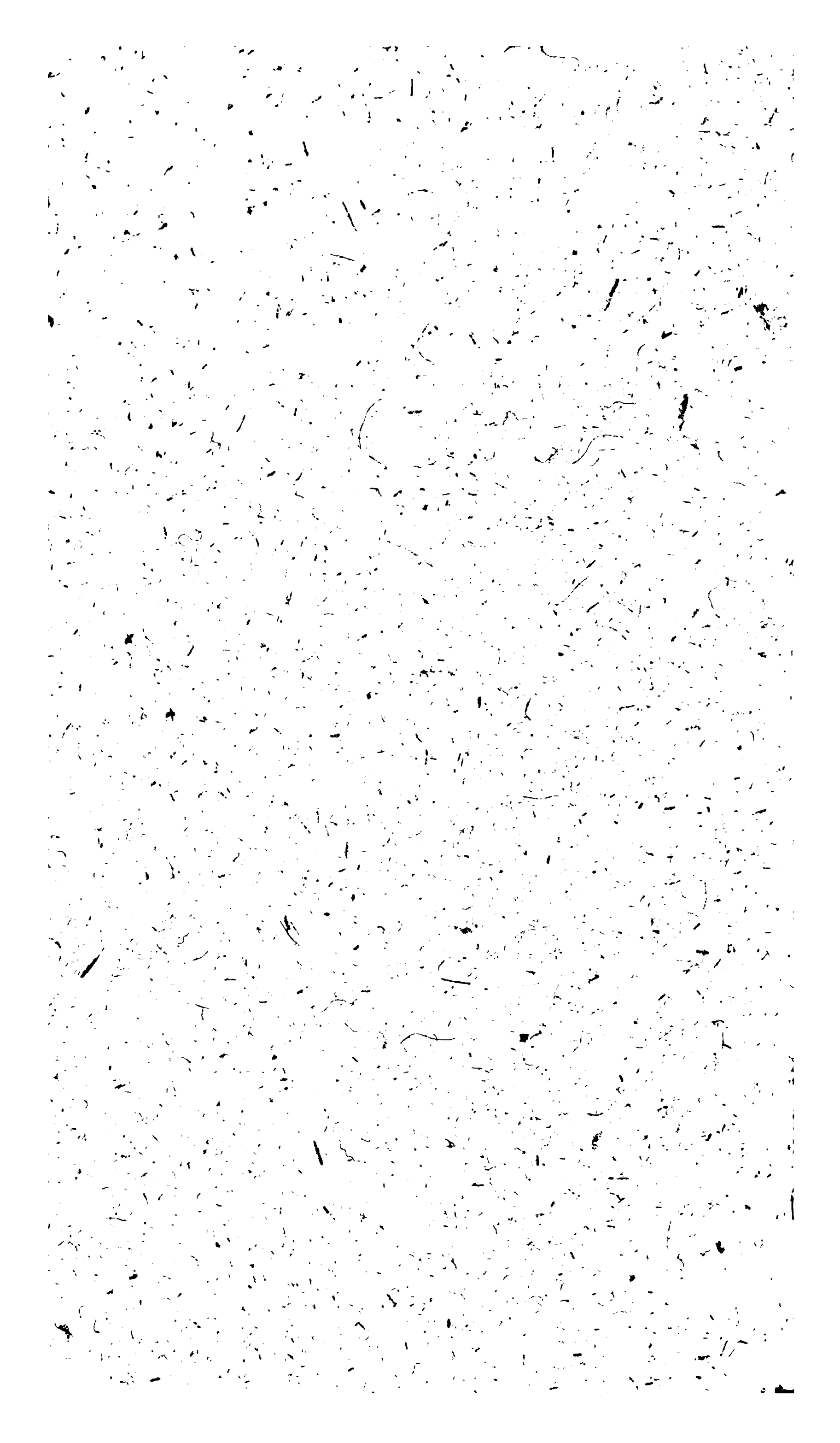
6) Mit Versendung einzelner Exemplare können wir uns nicht abgeben, und unter 5 Exemplaren nehmen wir von Privat-Collecteurs keine Bestellungen an. Wir liefern dagegen alle unsere monatl. Sendungen franco Leipzig, Nürnberg und Frankfurth a. M., und von da aus trägt der Collekteur das Porto.

7) Alle Exemplare, welche bis Johannistag nicht bezahlt sind, werden, zu Vermeidung unangenehmer Weitläufigkeiten, ohne Ausnahme gesperrt.

Weimar den 2ten Novbr. 1804.

F. S. pr. Landes-Industrie-Comptoir.






3 2044 102 805 736